

# 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: KUMGFD26

### 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

### 1. General Information

The F. Dick ProDynamic Confectioner Universal Knife Blade 260mm is designed for precision cutting in confectionery applications. With its robust construction and finely sharpened edge, this knife provides exceptional performance and durability for both professional and personal use.

### 2. Safety Information

- Intended Use: This knife is intended exclusively for cutting confectionery items. It should not be used for any other purposes.
- Handling: Always handle the knife with care. Use protective gloves when handling to prevent cuts.
- Storage: Store the knife in a knife block or sheath away from children and in a safe, dry place.
- Cutting Surface: Always use a proper cutting board when using the knife to prevent damage to surfaces and ensure safety.
- Maintenance: Regularly inspect the blade for any signs of wear or damage. Do not use a damaged knife.
- Personal Safety: Avoid using excessive force while cutting. Always cut away from your body and keep fingers clear of the blade path.

### 3. Product Specifications

- Blade Length: 260 mm
- Blade Material: High Carbon Steel
- Handle Material: Synthetic
- Weight: 200 grams
- Dishwasher Safe: Yes
- Country of Origin: Germany

### 4. Setup and Installation

1. Remove the knife from its packaging.
2. Ensure the blade is clean and free from packaging residue.
3. If desired, use a suitable knife block or magnetic strip for safe storage.
4. For first-time use, wash the knife with warm soapy water and dry thoroughly.

### 5. Operation

- Hold the knife by the handle firmly, ensuring a secure grip.
- Place the item to be cut on a stable cutting surface.
- Use the knife in a smooth, controlled motion, applying even pressure for clean cuts.
- Clean the knife after each use to maintain hygiene and performance.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife with warm water and mild detergent. Do not use abrasive cleaners.
- Dry the knife immediately to prevent corrosion.
- Regularly sharpen the blade using a whetstone or professional sharpening service to maintain cutting efficiency.

### 7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife is not cutting effectively, it may require sharpening.
- Corrosion: If any signs of rust appear, clean the blade with a mild abrasive and dry immediately.
- Comfort Issues: If the handle causes discomfort, check for foreign objects and ensure the grip is clean.

### 8. Disposal

When the knife reaches the end of its life cycle, dispose of it responsibly:

- Ensure the blade is covered (using a sheath or wrapping) to avoid injury during disposal.
- Recycle the metal where applicable and dispose of the handle materials according to local regulations.

### 9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

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

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das F. Dick ProDynamic Confectioner Universal-Messer Klinge 260 mm

## 1. Allgemeine Informationen

Das F. Dick ProDynamic Confectioner Universal-Messer ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, entwickelt für Präzision und Langlebigkeit. Die Klinge hat eine Länge von 260 mm und besteht aus rostfreiem Edelstahl, der eine hervorragende Schnitthaltigkeit und optimale Schärfe gewährleistet.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Scharfe Klingen: Seien Sie besonders vorsichtig beim Umgang mit der Klinge, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Lagerung: Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, fern von Kindern.
- Reinigung: Verwenden Sie das Messer nicht in der Nähe von Flüssigkeiten oder feuchten Oberflächen, um Rutschen zu vermeiden.
- Körperhaltung: Achten Sie auf eine stabile Körperhaltung während der Nutzung des Messers.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: F. Dick ProDynamic Confectioner Universal-Messer
- Klingenlänge: 260 mm
- Material: Rostfreier Edelstahl
- Stärke: 2 mm
- Gewicht: 200 g
- Griff: Ergonomischer Kunststoffgriff

## 4. Einrichtung und Installation

Das Messer benötigt keine Installation. Es ist sofort einsatzbereit. Stellen Sie sicher, dass die Klinge vor der ersten Benutzung gründlich gereinigt wird. Halten Sie das Messer in der Hand und prüfen Sie die Balance und den Komfort des Griffs.

## 5. Betrieb

Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie mit der anderen Hand den Schnittvorgang aus. Optimaler Druck und eine gleichmäßige Bewegung garantieren beste Ergebnisse. Schneiden Sie durch die Lebensmittel, ohne zu viel Kraft aufzuwenden, um die Schärfe der Klinge zu erhalten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser ab und verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel.
- Trocknen: Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Wartung: Geschäfte das Messer regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem Wetzstab, um die Klinge scharf zu halten.

## 7. Fehlersuche

- Das Messer schneidet nicht gut: Möglicherweise ist die Klinge stumpf. Schärfen Sie die Klinge gemäß den Anweisungen zur Wartung.
- Rost auf der Klinge: Trocknen Sie das Messer gründlich ab und reinigen Sie es. Lagern Sie es an einem trockenen Ort.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß lokalen Vorschriften für Sondermüll. Das Messer darf nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte sicherstellen, dass die Klinge vor der Entsorgung sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen 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 ProDynamic Confectie Universele Mesblad 260mm KUMGFD26

## 1. Algemene Informatie

Dit product is een universeel mesblad van 260 mm ontworpen door F.Dick, met de focus op uitstekende prestaties in de confectie- en bakkermarkt. Het is vervaardigd uit hoogwaardig staal dat duurzaamheid en scherpheid garandeert voor een breed scala aan snijtaken.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemeen: Dit mesblad is scherp en moet met voorzichtigheid worden behandeld. Vermijd contact met de huid om snijwonden te voorkomen.
- Gebruik: Gebruik altijd persoonlijke beschermingsmiddelen, zoals snijbestendige handschoenen, tijdens het gebruik en de installatie.
- Opslag: Bewaar het mesblad op een veilige, droge plaats buiten het bereik van kinderen.
- Inspectie: Controleer het mesblad regelmatig op beschadigingen of slijtage en vervang indien nodig.
- Transport: Gebruik een mesbeschermer of doos om het mesblad veilig te vervoeren.

## 3. Productspecificaties

- Lengte: 260 mm
- Materiaal: Hoogwaardig staal
- Type: Universele mesblad
- Toepassing: Voor gebruik in de confectie- en bakkermarkt.

## 4. Setup en Installatie

- Zorg voor een veilige werkplek met voldoende ruimte.
- Verwijder het mesblad zorgvuldig uit de verpakking en inspecteer het op schade.
- Bevestig het mesblad aan de juiste houder of machine volgens de instructies van de fabrikant.
- Zorg ervoor dat alle bevestigingsmiddelen goed vastzitten.
- Voer een test uit om de functionaliteit te controleren voordat u het mesblad in gebruik neemt.

## 5. Bedieningsinstructies

- Gebruik het mesblad uitsluitend voor de doeleinden waarvoor het bedoeld is.
- Zorg voor een goede grip op het mes tijdens het snijden.
- Beweeg het mes gelijkmatig en met gecontroleerde kracht om een gelijkmatige snede te creëren.
- Vermijd het snijden van harde materialen die het mes kunnen beschadigen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mesblad na elk gebruik om voedselresten te verwijderen.
- Gebruik warm water en milde zeep, vermijd scherpe schoonmaakmiddelen.
- Droog het mesblad grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Sla het mesblad op in een droge omgeving, bij voorkeur met een mesbeschermer.

## 7. Problemen Oplossen

- Probleem: Mesblad levert niet de gewenste snijkwaliteit.  
Oplossing: Controleer op scherpheid en slijtage. Scherpen of vervangen indien nodig.
- Probleem: Mesblad vastgelopen in materiaal.  
Oplossing: Stop met het snijden, verwijder voorzichtig het materiaal en controleer op blokkades.

## 8. Afvoer

- Bij het weggooien van het mesblad, volg de lokale richtlijnen voor het weggooien van scherpe objecten.
- Voor het milieuvriendelijk afvoeren, overweeg om het mesblad in te leveren bij een gespecialiseerd afvalpunt voor metalen producten.

## 9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto

### 1. Información General

Gracias por adquirir el cuchillo universal para confitería ProDynamic de F. Dick. Este cuchillo ha sido diseñado para ofrecer un alto rendimiento y durabilidad en la preparación de productos de confitería. Por favor, lea atentamente este manual antes de utilizar el producto.

### 2. Información de Seguridad

- Utilice siempre el cuchillo en una superficie estable y adecuada para evitar accidentes.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que la hoja esté afilada y en buen estado antes de usar.
- Evite sujetar el cuchillo con las manos húmedas o grasosas para prevenir deslizamientos.
- Al cortar, dirija siempre la hoja lejos de su cuerpo y de otras personas.
- No use el cuchillo para cortar materiales para los que no está diseñado.
- Limpie el cuchillo inmediatamente después de su uso para evitar la corrosión.
- Inspeccione regularmente el cuchillo para detectar signos de desgaste o daño.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: F. Dick
- Modelo: ProDynamic
- Tipo: Cuchillo universal para confitería
- Longitud de la hoja: 260 mm
- Material de la hoja: acero inoxidable de alta calidad
- Mango: ergonómico y antideslizante
- Uso: Ideal para trabajar con productos de confitería y pastelería.

### 4. Instalación y Configuración

El cuchillo universal F. Dick ProDynamic no requiere instalación. Simplemente retire el cuchillo de su empaque. Asegúrese de que la hoja esté sin daños y que el mango esté firmemente unido antes de su uso. Es recomendable afilar la hoja si es necesario antes de realizar cualquier trabajo.

### 5. Operación

Sujete el cuchillo firmemente por el mango utilizando una técnica de corte adecuada. Mantén el cuchillo en un ángulo de aproximadamente 20-30 grados respecto a la superficie de corte. Realiza cortes suaves y controlados para obtener los mejores resultados.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y detergente suave inmediatamente después de su uso.
- No utilice cepillos abrasivos ni productos químicos agresivos que puedan dañar la superficie de la hoja.
- Seque el cuchillo con un paño suave y limpio para evitar manchas de agua.
- Almacene el cuchillo en un lugar seco y seguro. Utilice una funda protectora si es posible.

### 7. Solución de Problemas

- Si la hoja no corta correctamente, puede estar desafilada. Utilice una piedra de afilar o un afilador adecuado.
- Si el cuchillo presenta corrosión, asegúrese de secarlo correctamente después de lavarlo y utilice un producto para eliminar el óxido, si es necesario.
- Si el mango está suelto, evite su uso y contáctenos para asistencia.

### 8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, asegúrese de desecharlo de manera segura. Recicle el material de metal, si es posible, siguiendo las regulaciones locales sobre residuos. No arroje el cuchillo a la basura normal.

### 9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau Universel pour Confiseurs F.Dick ProDynamic - Lame de 260 mm

## 1. Informations générales

Le couteau universel pour confiseurs F.Dick ProDynamic est un outil de haute qualité conçu pour les professionnels de la cuisine et de la pâtisserie. Sa lame de 260 mm offre une excellente performance, permettant de couper, trancher et façonner divers aliments avec précision.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Utilisez le couteau uniquement pour les fins pour lesquelles il a été conçu. Ne pas l'utiliser pour des matériaux non alimentaires.
- Manipulation : Prenez soin de ne pas toucher la lame tranchante lors de la manipulation. Évitez de faire des mouvements brusques.
- Stockage : Conservez le couteau dans un endroit sûr, hors de portée des enfants. Utilisez un protège-lame pour éviter les accidents.
- Entretien : Assurez-vous que le couteau est toujours bien aiguisé. Un couteau émoussé nécessite plus de force et augmente le risque de blessures.
- Santé : En cas de blessure avec le couteau, nettoyez la plaie et consultez un médecin si nécessaire.

## 3. Présentation du produit et spécifications

### Spécifications techniques

- Marque : F.Dick
- Type de produit : Couteau Universel pour Confiseurs
- Longueur de la lame : 260 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Manche : Ergonomique et antidérapant
- Poids : 300 g

## 4. Installation et mise en place

1. Déballage : Retirez le couteau de son emballage avec précaution pour éviter de vous blesser.
2. Protection de la lame : Installez un protège-lame sur la lame du couteau si vous ne l'utilisez pas immédiatement.
3. Choix de l'espace de travail : Assurez-vous de travailler sur une surface propre et stable, comme une planche à découper.
4. Préparation des ingrédients : Rassemblez tous les ingrédients nécessaires avant de commencer l'utilisation du couteau.

## 5. Fonctionnement

- Utilisez le couteau pour trancher des fruits, légumes, viandes ou pâtisseries selon vos besoins.
- Pour un meilleur résultat, maintenez le couteau à un angle de 20 degrés par rapport à la surface de coupe.
- Appliquez une pression uniforme lors de la coupe pour une découpe précise.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage manuel : Lavez le couteau à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Séchage : Séchez immédiatement le couteau avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
- Aiguisage : Aiguiser la lame régulièrement avec une pierre à aiguiser pour maintenir une coupe efficace.

## 7. Dépannage

- Problème de coupe : Si le couteau ne coupe pas correctement, vérifiez s'il est émoussé et aiguiser-le si nécessaire.
- Rouille : Si des taches de rouille apparaissent, nettoyez la lame avec un mélange de vinaigre et de bicarbonate de soude, puis rincez et séchez.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau à la poubelle classique. Suivez les directives locales pour l'élimination des outils de cuisine en métal. Rincez et recyclez si possible.

## 9. Contact

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello Universale F. Dick Prodynamic da 260 mm

## 1. Informazioni Generali

Il coltello universale F. Dick Prodynamic da 260 mm è progettato per applicazioni di pasticceria e gastronomia. Realizzato con materiali di alta qualità, offre prestazioni eccellenti e durata nel tempo. Questo prodotto è ideale sia per professionisti che per appassionati di cucina.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare esclusivamente per scopi gastronomici.
- Maneggiare con cura: La lama è affilata. Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Conservazione: Riporre il coltello in un luogo sicuro e asciutto. Utilizzare un coprilama per proteggere la lama e prevenire incidenti.
- Uso di guanti: Indossare guanti antiscivolo quando si utilizza il coltello per migliorare la presa.
- Tagli di sicurezza: Non utilizzare mai il coltello per tagliare materiali non alimentari. Tenere sempre le mani lontane dalla lama durante l'uso.
- Controlli regolari: Verificare regolarmente lo stato della lama; se danneggiata, non utilizzare e sostituire.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome: Coltello Universale F. Dick Prodynamic
- Lunghezza Lama: 260 mm
- Materiale della Lama: Acciaio inox di alta qualità
- Tipo di Manico: Ergonomico per una presa ottimale
- Applicazione: Ideale per tagli di pasticceria e altre preparazioni gastronomiche

## 4. Installazione e Setup

Il coltello non richiede un'installazione complessa. Seguire questi semplici passaggi:

1. Rimuovere il coltello dalla confezione, facendo attenzione alla lama affilata.
2. Pulire la lama con un panno umido. Non utilizzare prodotti abrasivi.
3. Conservare il coltello in un luogo asciutto, preferibilmente in un tagliere o con un coprilama.

## 5. Operazione

- Utilizzare il coltello per tagliare ingredienti come pan di spagna, frutta o altre preparazioni gastronomiche.
- Mantenere un angolo di 20-30 gradi per ottenere un taglio netto.
- Evitare di forzare il coltello; lasciare che la lama affilata esegua il lavoro.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone neutro.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie di ruggine.
- Non lavare in lavastoviglie.
- Controllare periodicamente l'affilatura della lama e affilarla quando necessario utilizzando una pietra per affilare.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Difficoltà nel tagliare  
Soluzione: Verificare se la lama è affilata. Affilare se necessario.
- Problema: Macchie sulla lama  
Soluzione: Pulire la lama con un panno morbido e riutilizzare secondo le indicazioni di pulizia.

## 8. Smaltimento

Per smaltire il coltello, seguire le normative locali riguardanti la raccolta differenziata. Se il coltello è danneggiato, avvolgerlo in materiale sicuro per evitare tagli durante lo smaltimento.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.