

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: LAMKFD32

F. DICK | 1905 - Salmon knife with scalloped edge - Blade 32cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for F. Dick 1905 Salmon Knife with Scalloped Edge Blade (32cm)

1. General Information

The F. Dick 1905 Salmon Knife is a high-quality kitchen tool designed for the precise slicing of salmon and other similar foods. With a scalloped edge blade that measures 32cm, this knife is expertly crafted to provide both durability and performance.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always handle the knife with care. Use a cutting board to prevent slips and ensure safety while cutting.
- **Sharpness:** The blade is finely honed and extremely sharp. Keep out of reach of children and untrained individuals to avoid cuts or injuries.
- **Usage:** Use the knife only for its intended purposes. Do not use it to cut hard materials or for tasks for which it was not designed.
- **Maintenance:** Regularly inspect the blade for any damage or dullness. Sharpen the knife as needed and store it properly to maintain its condition.
- **Environment:** Avoid using the knife in wet or slippery conditions. Always ensure your hands are dry when handling the knife.

3. Product Specifications

- **Brand:** F. Dick
- **Model:** 1905 Salmon Knife
- **Blade Length:** 32 cm
- **Blade Material:** High-quality stainless steel
- **Handle Material:** Ergonomic handle for comfortable grip
- **Edge Type:** Scalloped edge

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the knife from its packaging. Ensure that there are no protective coverings remaining on the blade.
2. **Storage:** Choose a suitable place for storage, such as a knife block, magnetic strip, or sheath, to protect the blade and maintain sharpness.
3. **No Assembly Required:** The knife is ready for immediate use upon unboxing. No assembly or installation is necessary.

5. Operation

- **Cutting Technique:** Position the salmon on a stable cutting board. Hold the knife at a slight angle and use a sawing motion to achieve thin, even slices.
- **Control:** Maintain a firm grip on the handle and guide the blade smoothly through the flesh, utilizing the scalloped edge to enhance cutting efficiency.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** Hand wash the knife with warm, soapy water immediately after use. Avoid soaking the knife.
- **Drying:** Wipe the knife dry with a soft cloth to prevent water spots and corrosion.
- **Sharpening:** Regularly sharpen the blade using a whetstone or professional sharpening service to maintain its efficacy.
- **Storage:** Store the knife in a safe place where it will not come into contact with other hard objects that could dull the blade.

7. Troubleshooting

- **Dull Blade:** If the knife does not cut smoothly, it may require sharpening. Use an appropriate sharpening tool or service.
- **Rust:** In cases of rusting, gently remove rust with fine steel wool, thoroughly clean, and apply a light coat of food-safe oil.
- **Loose Handle:** If the handle feels loose, discontinue use and contact customer service for assistance.

8. Disposal

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

- Wrap the blade securely in cardboard to prevent injury during disposal.
- Check local regulations for disposal of stainless-steel products, as some areas may have specific guidelines.

9. Contact

For further assistance or to report any issues, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Product Manual for F. Dick 1905 Salmon Knife with Scalloped Edge Blade 32cm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des F. Dick 1905 Lachsmessers mit wellenförmiger Klinge (32 cm). Dieses spezielle Küchenwerkzeug wurde entwickelt, um Ihnen das Schneiden und Anrichten von Lachs zu erleichtern. Mit seiner hochwertigen Verarbeitung und den ergonomischen Eigenschaften ist es ideal für den professionellen sowie den heimischen Gebrauch.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck: das Schneiden von Lachs und anderen Fischen.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie darauf, die Klinge nicht zu beschädigen. Vermeiden Sie harte Unterlagen, die die Schneide ab stumpfen können.
- Bei der Verwendung des Messers tragen Sie geeignete Schutzvorrichtungen, falls nötig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Klinge stets vorsichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer sicher und geschützt. Verwenden Sie eine geeignete Messerscheide oder einen Messerschutz.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: F. Dick 1905 Lachsmesser
- Klingenlänge: 32 cm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Klingenart: Wellenförmige Klinge
- Griffmaterial: Ergonomischer Griff aus hochwertigem Kunststoff
- Herstellungsort: Deutschland

4. Einrichtung und Installation

- Produktentnahme: Nehmen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung und prüfen Sie es auf Beschädigungen.
- Lagermöglichkeit: Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, vorzugsweise in einer Messerscheide oder einem Messerblock.
- Warten Sie, bis das Messer vollständig getrocknet ist, wenn es vor der ersten Anwendung gereinigt wurde.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer stets am Griff und vermeiden Sie Berührungen mit der Klinge.
- Achten Sie darauf, das Messer in einem sicheren Winkel zu halten, um optimale Schnittqualität zu gewährleisten.
- Die wellenförmige Klinge ermöglicht müheloses Schneiden durch Fischhaut und -fleisch. Üben Sie gleichmäßigen Druck aus, um gleichmäßige Schnitte zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Verwenden Sie kein abrasives Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um die Klinge nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie das Messer unmittelbar nach der Reinigung gründlich ab.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstein oder Schärfen, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.

7. Fehlerbehebung

- Falls die Klinge rostet, reinigen Sie das Messer gründlich und lagern Sie es an einem trockenen Ort.
- Bei Anzeichen von Beschädigungen an der Klinge oder dem Griff, verwenden Sie das Messer nicht länger und kontaktieren Sie den Hersteller.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher eingewickelt oder in einer speziellen Entsorgungsbox untergebracht ist, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: F. Dick 1905 Zalmmes met Golfkante 32cm

1. Algemene Informatie

Dit F. Dick 1905 zalmmes met een golfkante mes is speciaal ontworpen voor het filetteren en snijden van zalm. Het mes heeft een ergonomische handgreep en een hoogwaardige lemmer dat garant staat voor precisie en duurzaamheid. Dit product is vervaardigd in Duitsland volgens de hoogste kwaliteitsnormen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd het mes op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd nooit in de richting van uw lichaam.
- Controleer het mes regelmatig op beschadigingen. Gebruik geen beschadigde of versleten messen.
- Bij het reinigen, gebruik nooit een schuurmiddel of scherpe voorwerpen die het lemmer kunnen beschadigen.
- Gebruik beschermende handschoenen indien nodig, vooral bij het schoonmaken.

3. Productspecificaties

- Lengte van het mes: 32 cm
- Materiaal lemmer: Hoogwaardige staal
- Type lemmer: Golfkante
- Handgreep: Ergonomisch en slipvast
- Gewicht: 220 g
- Voltagestrooming: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder het mes uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Zorg ervoor dat de werkplek schoon en vrij van obstakels is.
3. Plaats een snijplank op een stabiele ondergrond.
4. Het mes is gebruiksklaar zonder verdere installatie; zorg ervoor dat het mes goed gescherpt is voor de beste resultaten.

5. Bediening

- Houd het mes stevig vast bij de handgreep voor betere controle.
- Gebruik lange, vloeiende bewegingen bij het snijden van de zalm.
- Voor het filetteren, begin aan de rugzijde van de vis en snijd naar het hoofd toe.
- Maak gebruik van de golfkante voor het verkrijgen van mooie, gelijkmatige plakjes.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes direct na gebruik met heet water en milde zeep.
- Gebruik een zachte spons en vermijd schurende materialen.
- Droog het mes onmiddellijk af met een schone, droge doek.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenblok of beschermhoes.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is. Scherpen indien nodig.
- Roestvorming: Zorg ervoor dat het mes volledig droog is na reiniging. Gebruik indien nodig een speciale mesolie voor onderhoud.
- Beschadigde handgreep: Neem contact op met de klantenservice voor vervangingen of reparaties.

8. Verwijdering

Wanneer het mes niet langer gebruikt kan worden, zorg dan voor een veilige verwijdering. Gooi het mes niet in de gewone afvalcontainer. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor gepaste verwijderingsmethoden van scherpe voorwerpen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Gracias por elegir el cuchillo de salmón F. Dick 1905 con hoja de borde ondulado de 32cm. Este cuchillo está diseñado para cortes precisos y eficientes, especialmente en pescados y productos delicados.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo es solo para uso culinario. No lo use para otros fines.
- Corte: Mantenga los dedos alejados de la hoja durante el uso.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- Superficie de corte: Use una tabla de cortar adecuada para evitar lesiones.
- Mantenimiento: Afile la hoja regularmente para mantener su eficacia.
- Cuidado: No sumerja la hoja en agua caliente ni la lave en un lavavajillas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: F. Dick 1905
- Tipo de cuchillo: Cuchillo de salmón
- Longitud de la hoja: 32 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Borde de la hoja: Ondulado
- Mango: Ergonómico, antideslizante
- Uso recomendado: Cortes de pescado y productos delicados

4. Instalación y Configuración

No se requiere instalación para el uso de este cuchillo. Asegúrese de que la superficie de trabajo esté limpia y que disponga de una tabla de cortar adecuada.

5. Funcionamiento

1. Sujete el cuchillo firmemente por el mango.
2. Coloque el pescado en la tabla de cortar.
3. Con un movimiento suave y controlado, corte el pescado en la dirección deseada, utilizando la longitud de la hoja para obtener el mejor resultado.
4. Asegúrese de aplicar la cantidad adecuada de presión al cortar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón inmediatamente después de su uso.
- Seque cuidadosamente con un paño suave.
- No deje el cuchillo sumergido en agua para evitar manchas o corrosión.
- Afile la hoja con regularidad utilizando un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- El cuchillo no corta adecuadamente: Puede que necesite afilarse.
- Dificultad para agarrar el mango: Asegúrese de que sus manos estén secas y que el cuchillo esté limpio.
- Manchas en la hoja: Lave y seque el cuchillo inmediatamente después de su uso.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, dispose del cuchillo de manera responsable. Póngase en contacto con el servicio de reutilización y reciclaje local para obtener información sobre la eliminación de productos de acero inoxidable.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Couteau à Saumon F. Dick 1905 avec Lame Dentelée 32 cm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau à Saumon F. Dick 1905. Ce produit est conçu pour offrir performance et qualité pour la préparation du saumon et d'autres poissons. Il est fabriqué avec des matériaux de haute qualité pour garantir une durabilité et une efficacité optimales.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une surface stable et propre.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne touchez pas la lame lorsqu'elle est en mouvement.
- Ne tentez pas de forcer le couteau à travers des matériaux trop durs.
- Nettoyez et rangez le couteau immédiatement après usage pour éviter les accidents.
- Ne plongez pas le couteau dans l'eau pendant une longue période, cela pourrait endommager le manche.
- Portez des gants de protection si vous êtes novice lors de l'utilisation de l'ustensile.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame : 32 cm
- Lame : acier inoxydable haute qualité avec un bord dentelé
- Handle : ergonomique pour une prise en main confortable
- Poids : léger pour un maniement facile
- Couleur : argenté avec fini brillant

4. Installation et Configuration

Aucun montage supplémentaire n'est nécessaire pour le Couteau à Saumon F. Dick 1905. Il est prêt à l'emploi dès l'ouverture de l'emballage. Assurez-vous simplement de le déballer soigneusement en retirant tout emballage protecteur.

5. Opération

Pour une utilisation optimale :

- Tenez fermement le manche avec une main et maintenez le saumon sur la planche à découper avec l'autre main.
- Faites des mouvements de va-et-vient doux et contrôlés pour trancher le saumon.
- Pour les meilleurs résultats, affûtez régulièrement la lame avec un aiguiser approprié.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon doux immédiatement après utilisation.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la lame.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle pour préserver la qualité du produit.
- Séchez toujours le couteau après le lavage pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Si la lame est émoussée, utilisez un aiguiser de couteaux pour restaurer le tranchant.
- Si le manche semble lâche, assurez-vous qu'il est bien fixé et vérifiez tout dommage avant utilisation.

8. Élimination

Pour éliminer le produit, veuillez vous conformer aux réglementations locales concernant les déchets. Le couteau ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Consultez votre centre de recyclage local pour des conseils sur l'élimination appropriée des ustensiles en métal.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi F. Dick pour vos besoins culinaires. Profitez de votre expérience avec le Couteau à Saumon F. Dick 1905.

IT ITALIANO

Manuale del prodotto - Coltello da Salmone F. Dick 1905 con lama ondulata 32 cm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Salmone F. Dick 1905. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze dei professionisti e degli appassionati di cucina. La lama ondulata consente un taglio preciso e veloce, ideale per il pesce e altri alimenti delicati.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello esclusivamente per lo scopo previsto.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure o inadeguate che potrebbero danneggiare la lama.
- Maneggiare il coltello con cautela per evitare tagli accidentali.
- Lavare il coltello a mano, evitando lavastoviglie, per proteggere il filo della lama.
- Verificare regolarmente la lama e sostituirla se danneggiata.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: F. Dick
- Modello: 1905
- Tipo di Lama: Ondulata
- Lunghezza della Lama: 32 cm
- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico, in legno, antiscivolo
- Peso: 300 g

4. Installazione e Montaggio

Il Coltello da Salmone F. Dick non richiede alcun montaggio. Prima dell'uso, assicurarsi che la lama sia affilata e pulita. Verificare che il manico non presenti crepe o danni. Conservare il coltello in una custodia o su un supporto per coltelli sicuro.

5. Funzionamento

Per utilizzare il coltello:

1. Posizionare il pesce o l'alimento su una superficie di taglio stabile.
2. Tenere il coltello con una mano afferrando il manico in modo sicuro.
3. Eseguire un movimento di taglio fluido e uniforme lungo la lunghezza del pesce.
4. Dopo l'uso, pulire il coltello con acqua calda e sapone.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone, asciugandolo immediatamente.
- Non immergere in acqua per lungo tempo e non utilizzare la lavastoviglie.
- Affilare regolarmente la lama con una pietra per affilare o un affilacoltelli appropriato.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Lama smussata.
Soluzione: Affilare la lama utilizzando un'affilatrice.
- Problema: Manico danneggiato.
Soluzione: Non utilizzare il coltello e contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

Quando il prodotto ha raggiunto la fine del suo ciclo di vita, smaltirlo in modo sicuro. Verificare le normative locali per il recupero e il riciclaggio dell'acciaio inossidabile.

9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania