

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: MSSFD3

F. DICK Superior - Knife set, 3 pcs.



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

EN ENGLISH

Product Manual for F.Dick Superior Knife Set (3 pcs)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the F.Dick Superior Knife Set, comprising three expertly crafted knives designed for culinary professionals and enthusiasts. This set includes a chef's knife, a utility knife, and a paring knife, each made from high-quality materials to ensure exceptional performance and durability.

2. Safety Information

- Usage: Always use knives on a cutting board. Avoid using on hard surfaces such as glass or metal to prevent dulling.
- Handling: Always cut away from your body. Keep fingers and body parts clear of the blade's path while cutting.
- Storage: Store knives in a designated knife block or with blade guards to prevent accidental cuts and damage to the blades.
- Children: Keep knives out of the reach of children. Supervise children if they are using knives.
- Maintenance: Regularly inspect knives for any damage. Do not use damaged knives as they can pose safety risks.
- Cleaning: Wash knives immediately after use with warm soapy water and dry them thoroughly. Do not leave knives in a sink where they can't be seen.

3. Product Specifications

- Chef's Knife:
 - Length: 20 cm
 - Blade Material: Stainless Steel
 - Handle Material: Synthetic
- Utility Knife:
 - Length: 15 cm
 - Blade Material: Stainless Steel
 - Handle Material: Synthetic
- Paring Knife:
 - Length: 9 cm
 - Blade Material: Stainless Steel
 - Handle Material: Synthetic

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the knife set from the packaging. Ensure all knives are included and in good condition.
2. Inspection: Check for any visible defects or damages. In case of any issues, contact customer support.
3. Storage Setup: Choose a suitable location for storage, preferably in a knife block or on a magnetic strip.

5. Operation

- General Use: Hold the handle firmly while cutting. Use different knives for various tasks: the chef's knife for chopping, the utility knife for mid-sized cutting, and the paring knife for intricate work.
- Cutting Techniques: Practice safe cutting techniques, including the rocking motion for the chef's knife and the tip and heel technique for the paring knife.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash knives with warm water and mild detergent. Do not use abrasive sponges or place knives in the dishwasher.
- Drying: Immediately dry knives after washing to prevent corrosion.
- Sharpening: Regularly sharpen knives using a whetstone or a professional sharpening service to maintain peak performance.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If blades are dull, sharpen them using an appropriate knife sharpener.
- Rust Spots: If rust appears, remove it gently with a non-abrasive cleaner or fine steel wool.
- Loose Handles: If any handle feels loose or wobbly, discontinue use and contact support.

8. Disposal

Dispose of knives responsibly. Check local regulations for special disposal methods for sharp objects. Consider donating usable knives to culinary schools or organizations.

9. Contact Information

For support, please contact us at:

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

Thank you for choosing the F.Dick Superior Knife Set. We hope it serves you well for many culinary adventures!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das F. Dick Superior Messerset 3-teilig (MSSFD3)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des F. Dick Superior Messersets. Dieses hochwertige Set besteht aus drei professionellen Messern, die für verschiedene Schneidaufgaben in der Küche konzipiert sind.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheitshinweise:

- Verwenden Sie die Messer nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Halten Sie die Klingen von Kindern fern.
- Schneiden Sie niemals mit einem beschädigten oder stumpfen Messer.

- Handhabung und Verwendung:

- Achten Sie auf eine korrekte Handhabung, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Benutzen Sie ein stabiles Schneidebrett und schneiden Sie stets in einem sicheren Winkel.

- Lagerung:

- Lagern Sie die Messer in einem Messerblock oder einer Schublade, um die Klingen zu schützen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit harten Oberflächen.

- Reinigung:

- Reinigen Sie die Messer sofort nach der Benutzung, um Korrosion und Ablagerungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Spülmaschinen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Das F. Dick Superior Messerset beinhaltet:

- 1 Kochmesser (20 cm)
- 1 Brotmesser (20 cm)
- 1 Santoku-Messer (17 cm)

Technische Daten:

- Klingenmaterial: Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Klingenhärte: 54 HRC
- Gewicht: Gesamtes Set 1 kg

4. Einrichtung und Installation

Die Messer erfordern keine umfangreiche Installation. Entfernen Sie die Schutzverpackung, und lagern Sie die Messer an einem sicheren Ort. Die Klingen sind scharf; verwenden Sie Vorsicht beim Umgang.

5. Betrieb

Verwenden Sie die Messer so:

- Wählen Sie das entsprechende Messer für Ihre Schneidbedürfnisse.
- Halten Sie das Messer mit einer festen, stabilen Hand und schneiden Sie mit gleichmäßigen Bewegungen.
- Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch gründlich.

6. Reinigung und Wartung

- Handwäsche empfohlen: Spülen Sie die Messer mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab.
- Trocknen Sie die Messer sofort nach der Reinigung mit einem weichen Tuch.
- Schärfen Sie die Klingen regelmäßig mit einem Wetzstahl, um die Schneidfähigkeit zu erhalten.

7. Fehlersuche

- Problem: Messer schneiden nicht gut.

- Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe und schärfen Sie die Klingen gegebenenfalls.

- Problem: Messer sind rost anfällig.

- Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Klingen nach der Reinigung gut getrocknet werden.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie alte oder beschädigte Messer gemäß den lokalen Vorschriften für Elektroschrott oder gefährliche

Abfälle.

- Die Klängen sollten sicher verpackt werden, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: F. Dick Superior Messenset - 3 stuks (MSSFD3)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de F. Dick Superior Messenset. Deze set is ontworpen voor zowel professionele als huishoudelijke koks en bestaat uit drie hoogwaardige messen die veelzijdigheid en duurzaamheid bieden.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen alleen voor hun ontworpen doeleinden.
- Houd messen uit de buurt van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele, niet-gladde ondergrond.
- Wees voorzichtig bij het hanteren en reinigen van de messen om snijwonden te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen; gebruik geen beschadigde messen.
- Bewaar de messen op een veilige plaats of in een blok om verwondingen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Inbegrepen messen: Koksmes (20 cm), Vleesmes (20 cm), Officemes (10 cm)
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvat: Ergonomisch, antislip
- Afmetingen:
 - Koksmes: 20 cm
 - Vleesmes: 20 cm
 - Officemes: 10 cm
- Gewicht: Totaal gewicht 0,8 kg
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: N.v.t.

4. Installatie en opstelling

Er is geen complexe installatie vereist. Bewaar de messen in een veilige messenblok of een beschermende hoes na gebruik om schade te voorkomen.

5. Gebruik

- Zorg ervoor dat de messen schoon en droog zijn voordat u ze gebruikt.
- Snijd altijd in de richting van het mes en houd uw handen weg van het snijvlak.
- Voor optimale prestaties, gebruik de juiste mes voor de juiste taak. (Koksmes voor groenten, vleesmes voor vlees, officemes voor kleine sneden).

6. Reiniging en onderhoud

- Was de messen met handwarm water en milde zeep; vermijd de vaatwasser.
- Gebruik een spons of een zachte doek om krassen op het mesoppervlak te voorkomen.
- Droog de messen onmiddellijk na het schoonmaken om roestvorming te voorkomen.
- Slijp de messen regelmatig met een geschikte slijper om de scherpte te behouden.

7. Probleemoplossing

- Mes is niet scherp: Gebruik een slijper om het mes opnieuw te slijpen.
- Roest of vlekken: Reinig met een mengsel van azijn en water, daarna goed afspoelen en drogen.
- Gebroken handvat: Neem contact op met de klantenservice voor reparatie of vervanging.

8. Weggoeien

Wanneer de messen niet meer bruikbaar zijn, moeten ze voorzichtig worden weggegooid. Verscheurde of ernstig beschadigde messen moeten in een stevige verpakking worden afgedekt voordat ze in de vuilnisbak worden geplaatst om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik en eventuele vragen die u heeft over de F. Dick Superior Messenset.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Cuchillos Superior F. Dick (3 Piezas)

1. Información General

El Set de Cuchillos Superior F. Dick es una colección de cuchillos de alta calidad, diseñado para satisfacer las necesidades de chefs profesionales y aficionados. Fabricado en Alemania, este set ofrece un rendimiento excepcional y una durabilidad prolongada.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está diseñado para uso culinario. Cualquier otro uso es considerado inapropiado y puede resultar en lesiones o daños.
- Cuchillos Afilados: Maneje los cuchillos con cuidado. Mantenga la punta y el filo alejados del cuerpo para evitar cortes accidentales.
- Supervisión: Se recomienda la supervisión de un adulto cuando los cuchillos sean utilizados por niños.
- Almacenamiento Seguro: Guarde los cuchillos en un lugar seguro, lejos del alcance de los niños.
- Lesiones y Emergencias: En caso de un corte o lesión, aplique presión sobre la herida y busque atención médica de ser necesario.

3. Visión General y Especificaciones

- Contenido del Set: 3 cuchillos
- Cuchillo de Chef: 20 cm
- Cuchillo para Verduras: 12 cm
- Cuchillo de Pan: 20 cm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía diseñada para un agarre cómodo y seguro
- Origen: Fabricado en Alemania

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación previa para el uso de este set de cuchillos. Sin embargo, recomienda seguir los siguientes pasos para su cuidado:

1. Retire los cuchillos de la caja con cuidado.
2. Limpie cada cuchillo con un paño seco para eliminar cualquier residuo de fabricación.
3. Coloque el set en un bloque de cuchillos o soporte seguro para evitar daños.

5. Operación

- Al utilizar el cuchillo, asegúrese de tener una superficie de corte estable y limpia.
- Mantenga el cuchillo en un ángulo adecuado para un corte eficiente y seguro.
- Evite utilizar los cuchillos para tareas que no son culinarias.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los cuchillos a mano con agua tibia y jabón.
- Evite el uso de lavavajillas, ya que puede dañar el filo y el acabado de los cuchillos.
- Seque con un paño suave inmediatamente después de lavarlos.
- Afile los cuchillos regularmente con un afilador adecuado para mantener un corte eficaz.

7. Resolución de Problemas

- Filo Dañado: Si el cuchillo no corta correctamente, afile la hoja o considere llevarlo a un profesional para su afilado.
- Dificultad en el Manejo: Asegúrese de que sus manos estén secas y el cuchillo no esté resbaloso. Use un agarre firme y controlado.

8. Eliminación

Para desechar el set de cuchillos, asegúrese de hacerlo de manera segura:

- Envuelva cada cuchillo en papel o un material resistente para evitar cortes.
- Deséchelo en un contenedor de desechos adecuado.

Es recomendable consultar las normativas locales sobre la eliminación de productos de acero inoxidable.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Ensemble de Couteaux Supérieur F. Dick (3 Pièces)

1. Informations Générales

F. Dick est synonyme de qualité et d'artisanat dans la fabrication de couteaux professionnels. Cet ensemble de couteaux supérieur comprend trois pièces essentielles pour tous les professionnels de la cuisine. Conçu pour offrir une performance et une durabilité exceptionnelles, cet ensemble est parfait pour les chefs exigeants.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours les couteaux avec précaution pour éviter les blessures.
- Gardez les couteaux hors de portée des enfants.
- Ne jamais utiliser les couteaux pour des fins autres que celles pour lesquelles ils ont été conçus.
- Ne pas tenter d'attraper un couteau en tombant.
- Tranchez toujours sur une surface de découpe stable.
- Ne pas utiliser de force excessive lors de la découpe.
- Assurez-vous que les couteaux sont toujours bien aiguisés pour éviter les accidents.
- Évitez de nettoyer vos couteaux dans un lave-vaisselle, car cela peut endommager la lame et le manche.

3. Présentation du Produit et Caractéristiques Techniques

Cet ensemble se compose des éléments suivants :

- Couteau de Chef 20 cm
- Couteau à Pain 20 cm
- Couteau d'Utilité 12 cm

Caractéristiques Techniques :

- Matériau de la lame : Acier inoxydable haut de gamme
- Type de manche : Bois
- Poids total de l'ensemble : 1,5 kg
- Garantie : 2 ans

4. Installation et Mise en Place

Aucune installation complexe n'est requise pour cet ensemble de couteaux. Il suffit simplement de déballer le produit et de le ranger dans un bloc à couteaux ou un tiroir de cuisine sécurisé avec un accessoire de protection pour les lames.

5. Fonctionnement

Utilisez chaque couteau en fonction de sa fonction :

- Le Couteau de Chef est idéal pour hacher et émincer les ingrédients.
- Le Couteau à Pain est conçu avec une lame à dents pour trancher le pain sans l'endommager.
- Le Couteau d'Utilité est parfait pour les tâches de découpe plus petites et précises.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, rincez les couteaux à l'eau chaude.
- Essuyez-les soigneusement avec un chiffon doux.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs ou les éponges à grattoir qui pourraient rayer les lames.
- Pour l'aiguisage, utilisez une pierre à aiguiser ou un aiguiser adapté.

7. Dépannage

Si vous constatez que vos couteaux ne coupent pas correctement :

- Vérifiez si la lame est émoussée.
- Aiguiser la lame si nécessaire.
- Assurez-vous d'utiliser le bon couteau pour la tâche.
- Si le manche est desserré ou endommagé, contactez le service client.

8. Élimination

En cas de besoin de vous débarrasser de vos couteaux, veillez à les manipuler avec précaution. Ne les jetez pas dans les déchets ménagers sans protection adéquate des lames. Renseignez-vous sur les réglementations locales concernant l'élimination des objets tranchants.

9. Contact

Pour toute question ou assistance relative à votre produit, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Set di Coltelli Superior F. Dick (3 Pezzi) - MSSFD3

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Set di Coltelli Superior F. Dick (3 Pezzi). Questo set è progettato per soddisfare le esigenze di cucina professionale e domestica con materiali di alta qualità e un design ergonomico.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso Appropriato: Questo set di coltelli è destinato esclusivamente per la preparazione alimentare. Non utilizzare per scopi diversi da quelli previsti.
- Maneggiamento: Prestare sempre attenzione durante l'uso dei coltelli. Utilizzare un tagliere stabile e asciutto.
- Conservazione: Conservare i coltelli in un luogo sicuro. Utilizzare un ceppo per coltelli o una protezione per la lama quando non in uso.
- Lama: Le lame sono affilate e possono causare ferite. Tenere i coltelli lontano dalla portata dei bambini.
- Pulizia: Lavare a mano. Non utilizzare lavastoviglie per evitare danni alle lame e ai manici.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale della Lama: Acciaio inox di alta qualità
- Materiale del Manico: Plastica antiscivolo
- Dimensioni:
 - Coltello da Cuoco: 20 cm
 - Coltello per Pane: 20 cm
 - Coltello Utility: 12 cm
- Utilizzo: Ideale per tagliare, affettare e preparare una varietà di ingredienti.

4. Configurazione e Installazione

1. Rimuovere il set di coltelli dalla confezione con cautela, prestando attenzione a non danneggiare le lame.
2. Pulire ogni coltello con un panno umido per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.
3. Collocare il set in un luogo di lavoro sicuro e pulito. Utilizzare un ceppo per coltelli o una striscia magnetica per conservarli.

5. Funzionamento

- Impugnare il coltello dalla parte del manico, assicurandosi di avere una presa sicura.
- Utilizzare il coltello in conformità con la sua funzione specifica (cuocere, affettare, ecc.).
- Rinnovare la lama frequentemente per garantire un taglio efficace e sicuro.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coltelli a mano in acqua calda con un detergente delicato.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire la corrosione.
- Affilare le lame regolarmente utilizzando una pietra per affilare o un affilatore per coltelli.

7. Risoluzione dei Problemi

- Coltello non affilato: Affilare la lama con un affilatore di qualità.
- Manico allentato: Controllare che sia ben fissato. Se necessario, contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

- Non gettare i coltelli nel normale rifiuto domestico. Smaltirli in modo responsabile. Si consiglia di contattare il servizio di raccolta differenziata per procedure specifiche.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania