

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: OFFIMFD9

F. DICK | Premier Plus - Office knife - Blade: 90mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for F. Dick Premier Plus Office Knife 9cm

1. General Information

The F. Dick Premier Plus Office Knife is a versatile kitchen tool designed for precision cutting. Featuring a high-quality stainless steel blade and an ergonomic handle, this knife is ideal for both professional chefs and home cooks. Its 9cm blade length makes it suitable for a variety of tasks, from slicing fruits and vegetables to trimming meats.

2. Safety Information

- Intended Use: This knife is designed for food preparation only. Do not use it for any other purpose.
- Sharp Edges: The blade is extremely sharp. Handle with care to avoid cuts and injuries.
- Storage: Always store the knife in a safe place, such as a knife block or sheath, away from children.
- Distraction-Free Environment: Use the knife in a distraction-free environment to maintain focus and avoid accidents.
- Personal Protective Equipment: Consider using cut-resistant gloves while handling or cleaning the knife.
- Maintain Dryness: Wet surfaces can lead to slips. Keep the knife and your hands dry during use.
- Regular Inspection: Periodically check the blade and handle for damage or wear. Do not use if any part is compromised.

3. Product Specifications

- Blade Material: Stainless Steel
- Blade Length: 9 cm
- Handle Material: Synthetic
- Weight: 0.1 kg
- Dimensions:
 - Length: 20 cm
 - Width: 3.2 cm
 - Height: 2 cm

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the knife from its packaging. Avoid using sharp tools that may damage the blade.
2. Initial Inspection: Check the knife for any visible defects or damages.
3. Storage Setup: If using a knife block, ensure it is clean and dry before inserting the knife. If using a sheath, ensure it fits snugly to protect the blade.

5. Operation

1. Grip the Knife: Hold the handle firmly with one hand, using your index finger and thumb for a secure grip on the blade for maximum control.
2. Cutting Technique: Use a smooth slicing motion for optimal cutting. Avoid applying excessive force which can lead to loss of control.
3. Food Preparation: Use on a stable cutting board to prevent slipping. It is recommended to prepare food at a height that promotes comfort and safety.

6. Cleaning and Maintenance

- Immediate Cleaning: After use, wash the knife with warm water and mild dish soap. Avoid leaving it submerged in water.
- Drying: Dry the knife immediately with a soft cloth to prevent water marks and rust.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a whetstone or knife sharpener to maintain its cutting edge.
- Storage: Store in a protective sheath or block to prevent dulling and injuries.

7. Troubleshooting

Problem: Knife is dull.

- Solution: Sharpen the blade using an appropriate sharpening tool.

Problem: Handle feels loose.

- Solution: Inspect the handle for damage. If loose, cease use and contact customer service.

Problem: Rust spots appear on the blade.

- Solution: Clean the knife thoroughly and apply a light coat of mineral oil if necessary to prevent future rust.

8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. If damaged beyond use, wrap the knife in cardboard and secure it to prevent injury, then dispose of in accordance with local regulations for metal waste.

9. Contact

For further information or assistance, contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany.

DE DEUTSCH

Produktmanual für das F. Dick Premier Plus Officemesser 9cm (Modell: OFFIMFD9)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des F. Dick Premier Plus Officemessers. Dieses hochwertige Messer wurde speziell für die Anforderungen der professionellen Küche entwickelt und bietet Ihnen eine exzellente Schneideleistung und Langlebigkeit. Mit einer Klingenlänge von 9 cm eignet sich das Messer ideal für präzise Schneidarbeiten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie eine geeignete Schneidunterlage, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.
- Achten Sie beim Schneiden darauf, die Finger von der Klinge fernzuhalten.
- Schneiden Sie niemals mit einer beschädigten oder stumpfen Klinge.
- Reinigen Sie das Messer nach jeder Benutzung, um Bakterienwachstum zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuermittel, um die Klinge nicht zu beschädigen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Officemesser 9cm (OFFIMFD9)
- Klingenlänge: 9 cm
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 100 g
- Farbe: Schwarz
- Hinweis: Das Messer ist spülmaschinenfest, jedoch wird Handwäsche empfohlen, um die Lebensdauer zu verlängern.

4. Einrichtung und Installation

Das F. Dick Premier Plus Officemesser benötigt keine spezielle Installation. Es kann direkt aus der Verpackung verwendet werden.

- Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen.
- Stellen Sie sicher, dass es sicher auf einer sauberen, stabilen Oberfläche aufbewahrt wird.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer am Griff und führen Sie gleichmäßige, kontrollierte Schnitte durch.
- Üben Sie den nötigen Druck aus, um ein sauberes Schnittbild zu gewährleisten.
- Reinigen Sie das Messer nach der Benutzung.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jeder Verwendung mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort ab, um Korrosion zu vermeiden.
- Es wird empfohlen, das Messer regelmäßig zu schärfen, um die Schneideleistung zu optimieren.

7. Fehlersuche

- Wenn das Messer stumpf ist, schärfen Sie es gemäß den Anweisungen für die Schärfung.
- Bei sichtbaren Schäden an der Klinge oder beim Griff, verwenden Sie das Messer nicht und wenden Sie sich an den Kundendienst.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Messer gemäß den lokalen Vorschriften für scharfe Gegenstände.
- Bringen Sie das Messer nicht in den Recyclingbehälter, wenn es beschädigt oder nicht mehr verwendet werden kann.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für das F. Dick Premier Plus Officemesser entschieden haben!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: F. Dick Premier Plus Kantoor Mes 9 cm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het F. Dick Premier Plus Kantoor Mes van 9 cm. Dit mes is ontworpen voor precisie en gebruiksvriendelijkheid, ideaal voor zowel amateurkok als professional. Het mes is vervaardigd met de hoogste kwaliteitsnormen en biedt uitstekende snijprestaties.

2. Veiligheidsinstructies

- Gebruik het mes alleen voor zijn beoogde doel.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en handen.
- Gebruik een snijplank om snijden en beschadigen van oppervlakken te voorkomen.
- Controleer regelmatig de staat van het mes. Vervang het mes indien er zichtbare beschadigingen zijn.
- Zorg ervoor dat je het mes veilig opbergt na gebruik om ongelukjes te voorkomen.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om roestvorming en bacteriegroei te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Lengte mes: 9 cm
- Kleur: Roestvrij staal
- Type: Kantoor mes (OFFIMFD9)
- Materiaal: Hoogwaardig staal

4. Opzetten en Installatie

1. Haal het mes uit de verpakking en controleer of het onbeschadigd is.
2. Zorg ervoor dat je een stabiele ondergrond hebt.
3. Gebruik een snijplank van een geschikt materiaal (bijvoorbeeld hout of kunststof).
4. Plaats het mes op een veilige manier binnen handbereik van het bereidingsgebied.
5. Zorg ervoor dat het mes niet in contact komt met voedsel dat niet wordt bereid.

5. Bediening

- Voor het gebruik, grip het mes stevig bij de handgreep.
- Snijd met een gelijkmatige druk voor optimale resultaten.
- Voor fijnere sneden kan de snijhoek worden aangepast door je handpositie te veranderen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Spoel het mes onmiddellijk na gebruik af met warm water en zeep.
- Gebruik een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Droog het mes zorgvuldig af met een schone doek.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een mes houder of beschermhoes.
- Olie de handgreep regelmatig om de levensduur te verlengen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het mes geslepen moet worden. Gebruik een slijpoplossing indien nodig.
- Probleem: Mes is roestig.
Oplossing: Reinig het mes grondig en behandel met een roestbestrijdend middel.

8. Afvalverwerking

- Gooi het mes niet bij het gewone huisvuil.
- Volg de lokale wetgeving voor het weggooien van scherpe voorwerpen en recyclen van staal.
- Zorg ervoor dat het mes veilig verpakt is om verwondingen te voorkomen tijdens het verwijderen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Oficina F.Dick Premier Plus 9cm

1. Información General

El cuchillo de oficina F.Dick Premier Plus es una herramienta de alta calidad, diseñada para satisfacer las necesidades de cocina y corte en oficinas y entornos profesionales. Con su hoja de 9 cm, este cuchillo es ideal para una variedad de tareas de corte en la cocina.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Este cuchillo está diseñado exclusivamente para el corte de alimentos. No utilizar para otros fines.
- **Manejo Seguro:** Siempre maneje el cuchillo con cuidado. Mantenga el filo alejado de su cuerpo y de los demás.
- **Guardado:** Almacene el cuchillo en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- **Inspección Regular:** Revise el cuchillo regularmente por daños. Si la hoja está dañada o desafilada, no utilice el cuchillo y considere afilar o reemplazarlo.
- **Superficies de Corte:** Utilice una tabla de cortar adecuada para proteger tanto el cuchillo como la superficie sobre la que trabaja.
- **Limpieza:** Lave el cuchillo a mano con agua y detergente suave, nunca en el lavavajillas, para mantener la calidad del filo y mango.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Nombre:** Cuchillo de Oficina F.Dick Premier Plus
- **Longitud de la Hoja:** 9 cm
- **Tipo de Hoja:** Filo recto de acero inoxidable
- **Mango:** Mango ergonómico para un agarre cómodo
- **Uso:** Profesional y doméstico

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para este cuchillo. Sin embargo, asegúrese de:

- Abrir el paquete cuidadosamente para evitar daños.
- Limpiar el cuchillo con un paño suave antes de su primer uso.
- Si es necesario, afile la hoja antes de usarla por primera vez para asegurar un corte óptimo.

5. Operación

- Utilice un movimiento de corte firme y controlado.
- No aplique presión excesiva; deje que el cuchillo haga el trabajo.
- Mantenga la hoja en contacto con la superficie de corte.
- No use este cuchillo en superficies duras como vidrio o metal, ya que puede dañar el filo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, limpie el cuchillo con agua tibia y detergente suave.
- Enjuague y seque bien con un paño suave.
- Para mantener el filo, afile el cuchillo regularmente utilizando un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- **Hoja Desafilada:** Si el cuchillo no corta de manera efectiva, afile la hoja con un afilador.
- **Ruidos al Cortar:** Asegúrese de que el cuchillo esté limpio y seco.
- **Daños en la Hoja:** Si observa algún daño en la hoja, discontinue el uso y consulte a un profesional para reparación o reemplazo.

8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de manera responsable. Consulte las normativas locales para el reciclaje de cuchillos y utensilios de cocina, o devuelva a un punto de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para más información, soporte o consultas, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du couteau de bureau F. Dick Premier Plus 9 cm

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le couteau de bureau F. Dick Premier Plus de 9 cm. Ce produit est conçu pour répondre à vos besoins en matière de cuisine et de préparation des aliments. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit afin de garantir une utilisation optimale et en toute sécurité.

2. Informations de sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une surface stable et appropriée pour éviter les accidents.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne tentez pas de couper des matériaux autres que les aliments.
- Utilisez le couteau uniquement pour son usage prévu.
- Ne plongez pas le couteau dans l'eau bouillante ni dans des produits agressifs.
- Assurez-vous que le couteau est propre et sec avant de le ranger.
- Vérifiez régulièrement l'état du couteau. Ne pas utiliser si la lame est endommagée ou usée.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Modèle : Offimfd9
- Longueur de la lame : 9 cm
- Type de matériau : Acier inoxydable
- Type de poignée : Polypropylène
- Poids : 100 g
- Couleur : Argenté/Noir
- Caractéristiques : lame tranchante, ergonomique, facile à nettoyer

4. Installation et configuration

1. Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Inspectez le couteau pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé.
3. Trouvez un endroit de rangement approprié, comme un bloc à couteaux ou un tiroir.
4. Ne jamais ranger le couteau dans un emplacement où il pourrait blesser d'autres objets ou personnes.

5. Fonctionnement

- Utilisez le couteau en le tenant fermement par la poignée.
- Effectuez des mouvements de coupe en douceur, en utilisant la partie tranchante de la lame.
- Pour des coupes plus efficaces, privilégiez une technique de va-et-vient plutôt qu'une pression directe.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Évitez les lave-vaisselle, qui peuvent endommager la lame et la poignée.
- Séchez complètement le couteau après le lavage pour éviter la rouille.
- Affûtez le couteau régulièrement pour maintenir son tranchant optimal.

7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas bien.
 - Solution : Affûtez la lame à l'aide d'un affûteur de couteaux.
- Problème : La poignée se desserre.
 - Solution : Assurez-vous que la poignée est correctement fixée. Si le problème persiste, veuillez contacter le service client.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers. Vérifiez les options de recyclage locales pour l'acier inoxydable. Éliminez le produit conformément à la législation locale en matière de déchets.

9. Contact

Pour toute question ou assistance concernant votre produit, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi le couteau de bureau F. Dick Premier Plus. Utilisez-le en toute sécurité et à plaisir pour toutes vos préparations culinaires.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il coltello da ufficio F. Dick Premier Plus di 9 cm. Questo prodotto è progettato per garantire prestazioni eccellenti e sicurezza durante il suo utilizzo. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Evitare di utilizzare il coltello su superfici non adatte.
- Non utilizzare mai il coltello per aprire contenitori rigidi o oggetti non destinati a essere tagliati.
- Assicurarsi che la lama sia sempre affilata e in buone condizioni. Un coltello smussato può causare incidenti.
- Indossare guanti protettivi quando si maneggia la lama.
- In caso di tagli o lesioni, fare riferimento a un medico.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: F. Dick Premier Plus
- Lunghezza della Lama: 9 cm
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Manico: Ergonomico e antiscivolo

4. Installazione e Montaggio

Non è richiesta alcuna installazione per l'uso del coltello. Assicurarsi che il coltello sia posizionato su una superficie piana e asciutta. Conservare in un luogo sicuro, lontano dalla vista dei bambini.

5. Funzionamento

- Impugnare saldamente il manico.
- Utilizzare il coltello per affettare o tagliare con movimenti controllati.
- Non forzare il coltello attraverso materiali resistenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Non utilizzare lavastoviglie.
- Controllare regolarmente la lama e affilarla se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non taglia correttamente, verificare se la lama è smussata e affilarla.
- Se la lama presenta segni di ruggine, pulire con un panno umido e applicare un olio minerale.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello secondo le normative locali. Non gettare il coltello nell'indifferenziata. Considerare l'opzione di riciclo.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania