

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: OFMFD9

F. DICK | 1905 - Office knife - Blade: 90mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for F. Dick 1905 Office Knife 9cm

1. General Information

The F. Dick 1905 Office Knife 9cm is a precision tool ideal for general office or kitchen use. Crafted with high-quality materials, this knife is designed for durability, efficiency, and ease of use.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care.
- Keep the knife out of reach of children.
- Do not use the knife for purposes other than intended.
- Always cut away from your body to prevent injury.
- Ensure the knife is clean and dry before use to avoid slipping.
- Inspect the blade regularly for any damage. Do not use if any defects are found.
- Store the knife in a safe place, preferably in a knife block or sheath, to prevent accidental cuts.

3. Product Specifications

- Blade Length: 9 cm
- Blade Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Synthetic
- Weight: 0.1 kg

4. Setup and Installation

- No complex installation is required for the F. Dick 1905 Office Knife. Simply remove the knife from its packaging.
- Ensure that your workspace is clean and dry before using the knife.
- If applicable, place the knife in a designated knife block or storage area immediately after unpacking to ensure safety.

5. Operation

- Grip the handle firmly, ensuring your fingers are positioned away from the blade.
- For slicing, place the item being cut on a stable surface.
- Apply even pressure while cutting to ensure clean and precise cuts.
- For best results, use a cutting board that is appropriate for the type of food being prepared.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife with warm, soapy water and a soft sponge.
- Avoid abrasive cleaners or scouring pads that could damage the blade.
- Rinse thoroughly and dry with a clean cloth to prevent rusting.
- Regularly hone the blade with a sharpening steel to maintain its sharpness.
- Store the knife safely after cleaning.

7. Troubleshooting

- If the knife is not cutting properly, check if the blade is dull. If so, sharpen using a suitable sharpening tool.
- If the handle feels loose, inspect for any damage and discontinue use until repaired or replaced.
- If the knife shows signs of corrosion, ensure it is dried properly after use and consider appropriate blade care products.

8. Disposal

- Dispose of the knife responsibly. If damaged beyond repair, wrap it securely in newspaper or cardboard to prevent injury during disposal.
- Check local regulations for guidelines on disposing of knives, as some areas may have specific rules regarding sharp objects.

9. Contact

For any inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

End of manual.

DE DEUTSCH

Produktmanual für F. Dick 1905 Büromesser 9cm (OFMFD9)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das F. Dick 1905 Büromesser entschieden haben. Dieses hochwertige Messer wurde für Präzision und Vielseitigkeit in der Gastronomie und im Haushalt entwickelt.

2. Sicherheitsinformationen

- Schneidesicherheit: Achten Sie beim Umgang mit dem Messer stets auf Ihre Finger und Hände. Verwenden Sie das Messer nur in einem gut beleuchteten Bereich.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Gebrauch: Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck. Missbrauch kann zu Verletzungen führen.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer in einer sicheren und trockenen Umgebung auf, um Beschädigungen und Rostbildung zu vermeiden.
- Wartung: Halten Sie die Klinge scharf und überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Messers. Ein stumpfes Messer kann durch übermäßigen Druck zu Unfällen führen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: F. Dick 1905 Büromesser
- Klingenlänge: 9 cm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoffgriff
- Gewicht: 110 g

4. Einrichtung und Installation

Das F. Dick 1905 Büromesser erfordert keine Installation. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und stabil ist. Lagern Sie das Messer sicher in einer Messerschublade oder einem Messerblock, um Unfälle zu vermeiden.

5. Betrieb

Um das Messer zu verwenden:

- Halten Sie den Griff fest.
- Platzieren Sie die Klinge auf das Material, das Sie schneiden möchten.
- Üben Sie sanften Druck aus, um gleichmäßige Schnitte zu erzielen.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Verunreinigungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

Reinigen Sie das Messer von Hand mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Vermeiden Sie Geschirrspüler, da dies die Klinge und den Griff beschädigen kann. Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu verhindern. Überprüfen Sie die Klinge regelmäßig auf Schärfe und schärfen Sie sie bei Bedarf mit einem geeigneten Wetzstahl.

7. Fehlersuche

Wenn das Messer nicht wie gewünscht funktioniert:

- Überprüfen Sie, ob die Klinge stumpf ist.
- Stellen Sie sicher, dass keine Rückstände auf der Klinge vorhanden sind, die das Schneiden erschweren.
- Bei Rostbildung reinigen Sie das Messer gründlich und behandeln Sie die betroffenen Stellen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Achten Sie darauf, die Klinge nicht exponiert zu lassen, um Verletzungen zu vermeiden. Verpacken Sie das Messer vor der Entsorgung sicher, um Schnittverletzungen zu verhindern.

9. Kontakt

Für weitere Informationen und Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Bewahren Sie dieses Handbuch für zukünftige Referenzen auf.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor het F. Dick 1905 Kantoor Mes (9 cm)

1. Algemene Informatie

Het F. Dick 1905 Kantoor Mes is ontworpen voor precisie en gemak in alle kantoortoepassingen. Met een lemmetlengte van 9 cm is dit mes ideaal voor het snijden van papier, verpakkingen en lichte materialen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor het bedoelde doel.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik snijplanken of geschikte oppervlakken om beschadigen te voorkomen.
- Snijd altijd van u af om verwondingen te vermijden.
- Controleer regelmatig op slijtage en beschadigingen van het mes voor gebruik.
- Bewaar het mes op een veilige plaats en gebruik een beschermhoes indien beschikbaar.
- Wees voorzichtig bij het reinigen; het lemmet is scherp.

3. Productspecificaties

- Lemmetlengte: 9 cm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch ontwerp

4. Opstelling en Installatie

Het F. Dick Kantoor Mes vereist geen complexe installatie. Volg deze stappen voor een veilige bediening:

- Verwijder het mes uit de verpakking.
- Inspecteer het mes op schade.
- Plaats het mes op een geschikte snijplank voor gebruik.
- Zorg ervoor dat de werkruimte goed verlicht is.

5. Bediening

Om het mes te gebruiken:

- Neem het mes met de handgreep in uw dominante hand.
- Houd de snijzijde van het mes naar beneden gericht.
- Plaats het materiaal dat u wilt snijden op een stabiel oppervlak.
- Snijd voorzichtig door het materiaal met een gelijkmatige druk.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog het mes onmiddellijk af om vlekken en roest te voorkomen.
- Controleer regelmatig de scherpte van het mes en slijp indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is. Slijp indien nodig.
- Lemmet is verroest: Reinig het mes grondig en laat het goed drogen na gebruik.
- Gebroken handgreep: Vervang het mes indien de handgreep ernstig beschadigd is.

8. Afvoer

Afhankelijk van de staat van het mes:

- Als het mes onverwoestbaar is, breng het dan naar een recyclingcentrum dat metaal accepteert.
- Als het mes niet meer bruikbaar is, gooi het dan weg in de reguliere afvalvoorzieningen nadat het veilig is verpakt om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Cuchillo de Oficina F. Dick 1905, 9 cm

1. Información General

El cuchillo de oficina F. Dick 1905 es una herramienta de alta calidad diseñada para el corte preciso y eficiente en entornos comerciales y domésticos. Fabricado con materiales de primera calidad, este cuchillo es ideal para chefs, carniceros y usuarios que buscan un rendimiento excepcional en sus tareas culinarias.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar alimentos. No debe ser usado para otras tareas que puedan dañar la hoja o causar lesiones.
- Cuidado con la Hoja: La hoja es extremadamente afilada. Maneje con cuidado y manténgase alejado del filo para evitar cortes.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un soporte para cuchillos o con una funda protectora, fuera del alcance de niños.
- Manejo Correcto: Siempre utilice un corte controlado. Evite movimientos bruscos y mantenga el cuchillo equilibrado durante su uso.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular de la hoja para conservar su filo. Evite el uso de detergentes abrasivos durante la limpieza.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: F. Dick
- Modelo: 1905
- Longitud de la Hoja: 9 cm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Madera ergonómica
- Peso: 150 g

4. Configuración e Instalación

Este cuchillo no requiere instalación. Simplemente retire el cuchillo de su embalaje y asegúrese de que esté limpio y seco antes de usar.

5. Operación

- Uso del Cuchillo: Sujete el mango cómodamente con una mano y utilice la otra para estabilizar el alimento que va a cortar. Aplique una presión uniforme y corte a través del alimento en un movimiento controlado. Asegúrese de cortar sobre una superficie estable y adecuada para evitar accidentes.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua tibia y un detergente suave. Enjuague y seque bien con un paño suave. No se recomienda el uso de lavavajillas.
- Mantenimiento de la Hoja: Para mantener el filo del cuchillo, se recomienda afilarlo regularmente con una piedra de afilar adecuada o un afilador manual.

7. Solución de Problemas

- Problema: El cuchillo se siente desafilado.
Solución: Afílelo utilizando una piedra de afilar o un afilador manual.
- Problema: Hoja dañada.
Solución: Si la hoja presenta daños visibles, contacte con el servicio de atención al cliente para discutir opciones de reparación o reemplazo.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, elimine el producto de manera responsable. No arroje el cuchillo a la basura común. En su lugar, consulte las pautas locales de reciclaje para la eliminación de productos de acero inoxidable.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia técnica, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du couteau de bureau F. Dick 1905 9 cm

1. Informations générales

Le couteau de bureau F. Dick 1905, d'une longueur de 9 cm, est un outil de cuisine essentiel pour les professionnels et amateurs de cuisine. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, ce couteau allie fonctionnalité et durabilité.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Le couteau est conçu pour la coupe de divers aliments. Ne pas l'utiliser pour des tâches non prévues.
- Tranchant : La lame est très tranchante. Manipulez-le avec soin pour éviter des blessures.
- Stockage : Rangez le couteau dans un endroit sûr, à l'écart des enfants. Utilisez un protège-lame si nécessaire.
- Entretien : Gardez le couteau propre et en bon état. Un entretien inapproprié peut entraîner des accidents.
- Mise au rebut : Évitez de jeter le couteau dans la poubelle ordinaire. Suivez les directives locales pour une élimination sûre.

3. Présentation du produit et spécifications

- Longueur de la lame : 9 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Design ergonomique pour une prise en main confortable
- Poids : 100 g
- Applications : Idéal pour découper des fruits, légumes et viande.

4. Configuration et installation

Le couteau de bureau F. Dick est prêt à l'emploi dès sa sortie de l'emballage. Aucun assemblage n'est requis. Pour une utilisation optimale, suivez ces étapes :

1. Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Vérifiez l'état de la lame avant utilisation.
3. Assurez-vous d'avoir un plan de travail propre et stable pour éviter tout accident.

5. Utilisation

- Tenir le couteau par la poignée ergonomique.
- Utiliser un plan de travail solide et une planche à découper pour la sécurité.
- Couper lentement et avec précaution.
- Ne pas forcer la lame contre des surfaces très dures pour éviter d'endommager le couteau.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de lave-vaisselle, cela pourrait endommager la cuir chevelu.
- Essuyez le couteau avec un chiffon sec pour éviter l'oxydation.
- Affûtez régulièrement la lame avec un aiguiser de couteau pour maintenir son tranchant.

7. Résolution des problèmes

- Problème : La lame n'est pas tranchante.
Solution : Affûtez la lame avec un aiguiser adapté.
- Problème : La poignée est lâche.
Solution : Vérifiez le montage. Si le problème persiste, contactez le service clientèle.

8. Élimination

Pour éliminer le couteau, suivez les réglementations locales concernant les déchets tranchants. Emballez-le dans un matériau protecteur avant de le jeter pour éviter des blessures accidentelles.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Ufficio F. Dick 1905 9 cm

1. Informazioni Generali

Il Coltello da Ufficio F. Dick 1905 è un utensile professionale progettato per gli chef e per gli appassionati di cucina. Realizzato con materiali di alta qualità, questo coltello è ideale per il taglio preciso e la preparazione degli alimenti.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare solo per gli scopi previsti.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per tagliare materiali non alimentari.
- Maneggiare con attenzione; la lama è affilata e può causare lesioni.
- Non affilare mai il coltello mentre è in uso.
- Evitare di usare il coltello in modo distratto o quando si è stanchi.
- Pulire il coltello dopo ogni uso e non immergerlo in acqua per lunghi periodi.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza della lama: 9 cm
- Materiale della lama: acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: legno di alta qualità per una presa comoda e sicura
- Peso: 100 g
- Design: ergonomico e bilanciato per un uso prolungato

4. Configurazione e Installazione

Il Coltello da Ufficio F. Dick 1905 non richiede installazione. Si consiglia di rimuovere il coltello dalla confezione e di effettuare una pulizia iniziale con un panno umido. Assicurarsi che la lama sia completamente asciutta prima di riporlo nel proprio luogo di utilizzo.

5. Funzionamento

Utilizzare il coltello per tagliare, affettare e preparare ingredienti. Per un taglio efficace, mantenere una pressione uniforme e utilizzare un tagliere appropriato. Si consiglia di usare un movimento di avanti e indietro per rendere il taglio più preciso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare a mano il coltello con acqua sapone e asciugare con un panno morbido.
- Non utilizzare in lavastoviglie per evitare danni alla lama e al manico.
- Affilare la lama regolarmente per mantenere un taglio ottimale.

7. Risoluzione dei Problemi

Se si riscontrano difficoltà durante l'uso:

- Se la lama è smussata, procedere con l'affilatura.
- Se il manico è allentato, contattare il servizio assistenza.
- Per altri problemi, consultare il nostro servizio di assistenza.

8. Smaltimento

Il coltello deve essere smaltito in conformità con le normative locali. Non gettarlo nel normale rifiuto domestico. Considerare di portarlo in un centro di raccolta per oggetti appuntiti.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania