

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: SANTMKFD18

F. DICK 1905 Santoku knife with scallops - 18cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for F. Dick 1905 Santoku Knife with Scallops - 18cm

1. General Information

Thank you for choosing the F. Dick 1905 Santoku Knife with Scallops. This high-quality knife is designed to enhance your culinary experience. The Santoku knife is crafted for precision cutting, slicing, and dicing, making it an essential tool in any kitchen.

2. Safety Information

- Usage Warning: This knife is extremely sharp. Handle with care to avoid cuts and injuries.
- Child Safety: Keep out of reach of children. Do not allow children to use the knife without adult supervision.
- Cutting Surface: Always use a cutting board when using the knife to protect both your blade and your counters.
- Storage: Store the knife in a safe place, preferably in a knife block or on a magnetic strip, to prevent accidental cuts.
- Cleaning: Never place the knife in a dishwasher. Hand wash only to maintain the integrity of the blade and handle.

3. Product Specifications

- Type: Santoku Knife
- Blade Length: 18 cm
- Blade Material: High-quality carbon steel
- Handle Material: Triple-riveted POM handle
- Usage: Ideal for cutting, slicing, and dicing food.

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Remove the knife from the packaging carefully to avoid injury.
2. Initial Inspection: Check the blade for any visible damage. Do not use if damaged.
3. Storage Setup: Place the knife in a knife block or on a magnetic strip for safe storage.

5. Operation

- Hold the knife firmly by the handle.
- Use a rocking motion for efficient cutting (tip of the blade on the cutting board).
- Employ the scalloped edge for slicing soft foods with ease.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash with warm water and mild detergent. Rinse and dry immediately with a soft cloth.
- Maintenance: Regularly hone the blade with a honing steel to maintain sharpness. Avoid using a sharpening steel unless necessary, as it can remove material from the blade.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife is not cutting effectively, hone the blade. If it remains dull, professional sharpening may be required.
- Rust Spots: Clean with a mixture of vinegar and water, followed by drying immediately to prevent rust.
- Loose Handle: If the handle feels loose or wobbly, discontinue use and contact customer service for assistance.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the knife responsibly. It cannot be recycled due to its sharpness and materials. Wrap the blade securely in cardboard before disposal to prevent injury.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

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

Thank you for choosing the F. Dick 1905 Santoku Knife with Scallops. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das F. Dick 1905 Santoku-Messer mit Wellenkante 18 cm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres F. Dick 1905 Santoku-Messers mit Wellenkante. Dieses hochwertige Kochmesser ist ideal für präzise Schneidarbeiten in der Küche und bietet sowohl Heim- als auch Profiköchen hervorragende Leistung. Das Messer ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und bietet eine perfekte Balance zwischen Schärfe und Handhabung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Das Messer ist ausschließlich zum Schneiden von Lebensmitteln gedacht. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
- Schneidekante: Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung der scharfen Klinge, um Verletzungen zu vermeiden. Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigung: Verwenden Sie beim Reinigen des Messers keine scheuernden Reinigungsmittel oder Bürsten, die die Klinge beschädigen könnten.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer in einem geeigneten Messerblock oder einer Schutzhülle auf, um die Klinge zu schützen und Verletzungen zu vermeiden.
- Unachtsamkeit: Achten Sie darauf, dass Ihre Hände und die Arbeitsfläche trocken sind, um ein Abrutschen des Messers zu verhindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: F. Dick 1905 Santoku-Messer mit Wellenkante
- Klingenlänge: 18 cm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Klingenart: Santoku mit Wellenkante
- Griffmaterial: Holzgriff
- Gesamtlänge: 30 cm
- Gewicht: 210 g

4. Einrichtung und Installation

1. Überprüfung des Inhalts: Stellen Sie sicher, dass das Messer unbeschädigt ist und keine Teile fehlen.
2. Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer in einem sicheren Messerblock oder einer Schutzhülle, bis es verwendet wird.
3. Erste Verwendung: Vor der ersten Benutzung sollte das Messer unter fließendem Wasser abgewaschen und sanft mit einem Küchentuch abgetrocknet werden.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und nutzen Sie die andere Hand, um das Lebensmittel zu stabilisieren.
- Schneiden Sie in einer sanften, gleichmäßigen Bewegung. Bei Bedarf können Sie das Messer erneut nachschärfen, um die Schneidleistung zu optimieren.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jeder Benutzung sollten Sie das Messer von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen. Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung.
- Verwenden Sie regelmäßig einen Wetzstahl oder einen Schärfblock, um die Schärfe der Klinge zu erhalten.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Das Messer schneidet nicht gut.
- Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe des Messers. Nachschärfen, falls nötig.
- Problem: Starke Ablagerungen an der Klinge.
- Lösung: Reinigen Sie das Messer gründlich mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für gefährliche Abfälle. Achten Sie darauf, die Klinge vor der Entsorgung so zu sichern, dass Verletzungen vermieden werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor F. Dick 1905 Santoku Mes met Scallops 18cm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het F. Dick 1905 Santoku mes met scallops van 18 cm. Dit hoogwaardige keukengerei is ideaal voor het snijden, hakken en malen van groenten, vlees en vis. Het mes combineert traditionele vaardigheden met moderne technologie en is ontworpen voor professionele koks en thuis-koks.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor zijn bedoelde toepassingen, zoals snijden en hakken.
- Zorg ervoor dat uw handen en de snijoppervlakken schoon en droog zijn om ongelukken te voorkomen.
- Gebruik altijd een snijplank om het mes te hanteren.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd weg van uw lichaam om snijwonden te vermijden.
- Controleer regelmatig de staat van het mes; een bot mes kan leiden tot ongelukken.
- Berg het mes op een veilige plaats op, bij voorkeur in een mesblok of met een beschermkap.

3. Productspecificaties

- Lengte mes: 18 cm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch ontworpen voor comfort
- Scallops: Geen plakken
- Gewicht: 200 g

4. Setup en Installatie

Er is geen specifieke installatie vereist voor het F. Dick Santoku mes. Volg deze stappen om het mes voor gebruik voor te bereiden:

1. Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer het mes op eventuele beschadigingen. Neem contact op met de klantenservice als er iets defect is.
3. Was het mes met warm water en een mild afwasmiddel voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

5. Gebruik

- Plaats het voedsel stevig op de snijplank.
- Houd het mes met uw dominante hand vast, met uw wijsvinger en duim rond de handgreep.
- Gebruik de andere hand om het voedsel te stabiliseren; krom uw vingers om risico's op snijwonden te minimaliseren.
- Snijd het voedsel in gelijkmatige bewegingen.
- Reinig het mes direct na gebruik om ophoping van voedselresten te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes met de hand in warm water met een mild afwasmiddel.
- Vermijd het gebruik van een vaatwasmachine om beschadiging van het lemmet en de handgreep te voorkomen.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen met een schone doek.
- Regelmatig slijpen kan de levensduur van het mes verlengen; gebruik een geschikte slijper of neem contact op met een professional.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: controleer of het mes bot is en slijp het indien nodig.
- Verkleuring van het lemmet: dit kan optreden door blootstelling aan zuur voedsel; was en droog het mes grondig na gebruik.
- Rimpels of scheurtjes in de handgreep: dit kan wijzen op schade; stop met het gebruik en neem contact op met de klantenservice.

8. Afvalverwerking

Gooi het mes niet weg met regulier huisafval. Neem contact op met uw lokale recyclingcentrum voor de juiste verwerking van metalen gereedschappen.

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 goed voor toekomstig gebruik en volg alle instructies voor een veilige en effectieve werking van uw F. Dick 1905 Santoku mes.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Santoku F. Dick 1905 con Escollos - 18 cm

1. Información General

El cuchillo Santoku F. Dick 1905 con escollos es una herramienta de cocina de alta calidad, diseñado para el corte y preparación de alimentos. Este cuchillo combina diseño tradicional y técnica moderna, ofreciendo precisión y durabilidad en su uso diario.

2. Información de Seguridad

- Utilice el cuchillo únicamente para fines culinarios.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Use una tabla de cortar adecuada para evitar daños en el cuchillo y lesiones personales.
- Asegúrese de que el cuchillo esté afilado antes de usarlo para evitar deslizamientos.
- No utilice el cuchillo para abrir envases o realizar tareas que no están destinadas a su uso.
- Limpie el cuchillo cuidadosamente después de cada uso para evitar contaminación.
- Siempre manipule el cuchillo con precaución.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud de la hoja: 18 cm
- Tipo: Santoku con escollos
- Mango: Ergonomico que asegura un agarre cómodo
- Peso: 200 g
- Uso: Ideal para cortar, picar y rebanar.

4. Configuración e Instalación

No se requiere una instalación complicada. Simplemente retire el cuchillo de su empaque y asegúrese de que esté limpio antes de usarlo. Mantenga el cuchillo en un lugar seguro y seco, preferentemente en un block de cuchillos o en un soporte magnético.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo firmemente por el mango.
- Utilice movimientos de corte de adelante hacia atrás.
- Aplique la fuerza adecuada según el tipo de alimento que esté cortando.
- Limpie y seque el cuchillo inmediatamente después de su uso para prevenir el óxido.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón.
- No use estropajos abrasivos que puedan dañar la hoja.
- Seque bien el cuchillo con un paño suave después de lavarlo.
- Para mantener el filo, afile el cuchillo regularmente con una piedra de afilar o un afilador adecuado.

7. Resolución de Problemas

- El cuchillo no corta bien: Afile la hoja.
- Ruidos extraños al cortar: Verifique que no haya alimentos pegados a la hoja.
- Se siente incómodo al usarlo: Asegúrese de que está sosteniendo el cuchillo correctamente.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, asegúrese de desecharlo de manera responsable. No lo arroje a la basura sin asegurarse de que no pueda causar lesiones. Considere reciclarlo o llevarlo a un centro de recogida de metales.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Couteau Santoku F. Dick 1905 avec Scallops 18 cm

1. Informations Générales

Le Couteau Santoku F. Dick 1905 est un outil de cuisine de haute qualité, conçu pour les chefs professionnels et les passionnés de cuisine. Avec sa lame de 18 cm, ce couteau est idéal pour trancher, hacher et émincer différents types d'ingrédients.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est conçu uniquement pour la préparation des aliments. Ne pas l'utiliser pour d'autres applications.
- Tranchant : La lame est très tranchante. Manipulez le couteau avec précaution pour éviter les coupures.
- Stockage : Rangez le couteau dans un endroit sécurisé, à l'abri des enfants.
- Entretien : Ne mettez pas le couteau au lave-vaisselle. Lavez-le à la main pour préserver le tranchant de la lame.
- Inspection : Vérifiez régulièrement l'intégrité de la lame et du manche. En cas d'endommagement, ne pas utiliser le couteau.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame : 18 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Type de poignée : Ergonomique pour un confort optimal
- Poids : Léger pour une utilisation prolongée
- Caractéristiques spéciales : Scallops pour réduire l'adhérence des aliments

4. Mise en Place et Installation

1. Déballage : Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Aucune installation requise : Le couteau est prêt à l'emploi dès la sortie de l'emballage.
3. Stockage : Conservez-le dans un bloc à couteaux ou un support magnétique pour éviter tout accident.

5. Opération

1. Utilisation : Tenez fermement le couteau par le manche, utilisez un mouvement de va-et-vient pour trancher les aliments.
2. Technique : Pour un hachage optimal, maintenez l'ingrédient stable avec votre autre main et utilisez la pointe pour le guider.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez le couteau à l'eau tiède et au savon doux après chaque utilisation. Essuyez-le soigneusement.
- Affûtage : Affûtez régulièrement la lame avec un aiguiser de couteaux de qualité.
- Vérification : Inspectez régulièrement la poignée et la lame pour tout signe d'usure ou de dommage.

7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas bien.
- Solution : Affûtez la lame.
- Problème : La poignée est glissante.
- Solution : Assurez-vous que la poignée est propre et sèche.

8. Élimination

Disposez de votre couteau de manière responsable. Si le couteau est endommagé ou n'est plus utilisable, enveloppez-le dans du papier épais et placez-le dans un conteneur pour objets tranchants.

9. Contact

Pour toute question ou assistance :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello Santoku F. Dick 1905 con Scallops 18 cm

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Coltello Santoku F. Dick 1905 con Scallops di 18 cm. Questo coltello è progettato per una varietà di utilizzi in cucina, combinando tradizione e innovazione per un'ottima esperienza culinaria.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per scopi culinari.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per tagliare oggetti non adatti (es. ossa dure o alimenti congelati).
- Affilare il coltello solo con strumenti specifici per lame in acciaio.
- Non lasciare mai il coltello immerso in acqua o in lavastoviglie.
- Indossare guanti protettivi durante la pulizia o l'affilatura.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Coltello Santoku F. Dick 1905
- Lunghezza della Lama: 18 cm
- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile ad alta qualità
- Manico: Ergonomico, in legno resistente
- Peso: 200 g
- Colore: Acciaio e legno naturale
- Caratteristiche Speciali: Scallops per ridurre l'aderenza degli alimenti.

4. Installazione e Setup

- Rimuovere il coltello dalla confezione con cautela.
- Controllare che non ci siano danni o imperfezioni sulla lama o sul manico.
- Il coltello è pronto per l'uso; non richiede assemblaggi o attrezzature aggiuntive.

5. Operazione

- Utilizzare il coltello per affettare, tagliare e tritare diversi tipi di alimenti.
- Tenere il coltello con una presa sicura e fare attenzione a non applicare troppa forza.
- Pulire il coltello immediatamente dopo l'uso per garantire la longevità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone immediatamente dopo l'uso.
- Asciugare con un panno morbido per prevenire la formazione di macchie.
- Evitare l'uso in lavastoviglie per preservare la qualità della lama.
- Affilare regolarmente con una pietra o un affilatore per mantenere la lama affilata.

7. Risoluzione dei Problemi

- Lama non affilata: Affilare con uno strumento adatto.
- Danni alla lama: Se la lama presenta crepe o danni, contattare il servizio assistenza.
- Difficoltà nel taglio: Assicurarsi che il coltello sia pulito e affilato.

8. Smaltimento

- Non smaltire il coltello nell'indifferenziato.
- Contattare i servizi di raccolta locale per il corretto smaltimento degli oggetti in acciaio.

9. Contatti

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il Coltello Santoku F. Dick 1905. Buona cucina!