

# 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: SATMKFD18

### F. DICK Red Spirit Santoku with scallops - 18cm



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

# EN ENGLISH

Product Manual for F. Dick Red Spirit Santoku with Scallops 18cm

## 1. General Information

The F. Dick Red Spirit Santoku with Scallops is a high-quality kitchen knife designed for various cutting tasks, including slicing, dicing, and chopping. The knife is crafted with precision and combines modern technology with traditional craftsmanship, making it an essential tool for both professional chefs and home cooks.

## 2. Safety Information

- Always handle the knife with care. The blade is sharp and can cause serious injury.
- Keep the knife out of reach of children.
- Use the knife only for its intended purpose. Do not use it for prying or as a can opener.
- When cutting, always use a stable cutting board to prevent slips.
- Wear protective cut-resistant gloves if you're a novice in handling knives.
- Clean the knife after each use to prevent cross-contamination of food.
- Store the knife in a designated knife block or sheath to protect the blade and prevent accidental cuts.
- Always cut away from your body to minimize the risk of injury.

## 3. Product Specifications

- Total Length: 18 cm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Polypropylene
- Blade Type: Santoku with scallops
- Weight: Approximately 200 grams

## 4. Setup and Installation

No special installation is required for the F. Dick Red Spirit Santoku knife. However, it is essential to follow these steps to ensure safe handling:

- Remove the knife from its packaging carefully, avoiding contact with the blade.
- Inspect the knife for any damages before use. If damaged, do not use the knife.
- Store the knife in a safe place, such as a knife block or magnetic strip. Ensure the blade is not exposed to avoid accidents.

## 5. Operation

To use the F. Dick Red Spirit Santoku knife:

- Hold the knife securely by the handle with a firm grip.
- Position the food item firmly on a cutting board.
- Employ a rocking motion while cutting, using the blade's edge for slicing.
- Use the scalloped edge to create a unique slicing experience, perfect for soft materials like fish and vegetables.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife immediately after use with warm soapy water. Avoid placing it in the dishwasher as it may tarnish the blade.
- Dry the knife with a soft cloth to prevent water spots and corrosion.
- Periodically sharpen the knife to maintain its cutting performance. Use a whetstone or professional sharpening services for best results.
- Check the handle for any loose parts and tighten if necessary.

## 7. Troubleshooting

- If the knife feels dull, it may need sharpening. Use appropriate sharpening tools or consult a professional.
- If you notice any signs of rust or corrosion, clean the knife with a mild abrasive and apply food-safe mineral oil.
- If the handle is loose, check the screws and tighten them where possible. Contact customer support if you require further assistance.

## 8. Disposal

When disposing of the knife, take care to protect the blade from causing injury.

- Wrap the blade in cardboard or use a knife sheath before discarding to prevent any accidental injuries.
- Do not dispose of the knife in regular waste. Follow local regulations for the disposal of kitchen knives or consider recycling options if available.

## 9. Contact

For further assistance, questions, or support, please contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the F. Dick Red Spirit Santoku knife. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für das F. Dick Red Spirit Santoku mit Scallops 18cm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des F. Dick Red Spirit Santoku mit Scallops! Dieses hochwertige Küchenmesser ist ein unverzichtbares Werkzeug für jeden Koch, sowohl im professionellen als auch im privaten Bereich. Es vereint Funktionalität und Ästhetik und wurde für eine lange Lebensdauer und hervorragende Leistung konzipiert.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Schutz vor Verletzungen: Verwenden Sie das Messer nur wie vorgesehen. Scharfe Klingen können zu Schnittwunden führen. Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Benutzung: Schneiden Sie niemals auf harten Oberflächen wie Glas oder Stein. Verwenden Sie nur geeignete Schneidebretter aus Holz oder Kunststoff, um die Klinge zu schützen.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch. Legen Sie es nicht in die Spülmaschine, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer in einem Messerblock oder einer Schutzhülle auf, um Verletzungen und Beschädigungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: F. Dick Red Spirit Santoku mit Scallops
- Klingenlänge: 18 cm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl
- Griffmaterial: Ergonomisch geformter Kunststoffgriff
- Gewicht: 200 g
- Farbe: Rot
- Funktion: Universelles Kochmesser für Fleisch, Fisch und Gemüse

## 4. Einrichtung und Installation

1. Unboxing: Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung. Achten Sie darauf, die Klinge nicht zu berühren, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
2. Überprüfung: Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen. Bei Mängeln kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice.
3. Lagerung: Stellen Sie sicher, dass das Messer an einem sicheren Ort gelagert wird, zum Beispiel in einem Messerblock oder einer speziellen Hülle.

## 5. Bedienung

Um optimal von Ihrem Santoku-Messer zu profitieren, folgen Sie diesen Tipps:

1. Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und stützen Sie die andere Hand leicht auf der Klinge ab.
2. Nutzen Sie eine sanfte, hin- und herbewegende Schnitttechnik für gleichmäßige Schnitte.
3. Achten Sie darauf, dass die Klinge während des Schneidvorgangs stets in Kontakt mit der Schneideunterlage bleibt.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch unter fließendem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie das Messer sofort mit einem weichen Tuch ab.
- Wartung: Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstahl oder einem Messerschärfer, um die Schneidleistung aufrechtzuerhalten.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Messer schneidet nicht gut.
  - Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge und schärfen Sie sie gegebenenfalls.
- Problem: Klinge hat Flecken oder Rost.
  - Lösung: Reinigen Sie die Klinge gründlich mit Wasser und einer milden Seife. Trocknen Sie sie gründlich ab und ölen Sie die Klinge leicht mit lebensmittelechtem Öl.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Entsorgen Sie scharfe Messer niemals im regulären Hausmüll. Informationen zur sicheren Entsorgung erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor F. Dick Red Spirit Santoku met Schalen 18 cm (SATMKFD18)

## 1. Algemene Informatie

De F. Dick Red Spirit Santoku met schalen is een hoogwaardige keukengereedschap ontworpen voor precisie en functionaliteit. De mes is ideaal voor het snijden, hakken en snipperen van groenten, vlees en vis. Dit product is een must-have voor elke thuiskok en professioneel chef-kok.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het doeleinde waarvoor het is ontworpen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is om onnodige schade of letsel te voorkomen.
- Gebruik geen krachtiger gereedschap of apparatuur om het mes te snijden of te manipuleren.
- Slecht onderhouden messen kunnen leiden tot ongelukken; volg de onderhoudsinstructies nauwkeurig op.
- Vermijd het snijden op harde oppervlakken; gebruik altijd een snijplank.
- Wees voorzichtig bij het afwassen; de mespunten zijn scherp.

## 3. Productspecificaties

- Lengte mes: 18 cm
- Materiaal mes: RVS (roestvrij staal)
- Gewicht: 200 g
- Handgreep: Ergonomisch kunststof
- Garantie: 2 jaar

## 4. Installatie en Setup

1. Haal het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer of het mes vrij is van beschadigingen.
3. Zorg ervoor dat u een snijplank en een veilige omgeving heeft voor gebruik.
4. Plaats de snijplank op een stabiel oppervlak vóór het gebruik van het mes.

## 5. Bediening

- Gebruik een snijtechniek die comfortabel voor u is, zoals de kloppende of glijdende techniek.
- Zorg ervoor dat uw handen altijd de grip op de handgreep behouden voor maximale controle.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en houd uw vingers uit de buurt van de snijzone.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes met warm zeepwater na elke gebruik.
- Gebruik geen schuurmiddelen of agressieve chemische schoonmaakmiddelen.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plek, zoals een messenblok of meshoes, om de snijkant te beschermen.

## 7. Probleemoplossing

Probleem: Het mes snijdt niet goed.

Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Indien nodig slijpen met een geschikt slijpgereedschap.

Probleem: Er is roestvorming zichtbaar.

Oplossing: Maak het mes grondig schoon en droog het goed na elk gebruik. Gebruik een beetje olie om bescherming te bieden tegen roest.

## 8. Afvoer

Dit product bevat materialen die kunnen worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor richtlijnen over het recyclen van metalen en kunststof onderdelen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Santoku F. Dick Red Spirit con Escallops (18cm)

## 1. Información General

Bienvenido a la experiencia de cocinar con el cuchillo Santoku de F. Dick Red Spirit. Este cuchillo de alta calidad está diseñado para ofrecer un corte preciso y eficiente, ideal para cualquier chef, ya sea principiante o profesional.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo es para uso culinario solamente. No utilizar para otros fines.
- Cuidado al manejar: Siempre usar el cuchillo con precaución. Mantenga lejos de niños y personas no capacitadas.
- Corte adecuado: Evitar el contacto con superficies duras. Use tablas de cortar adecuadas.
- Almacenamiento seguro: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un soporte para cuchillos o funda.
- Evitar lesiones: No intentar atrapar o evitar que el cuchillo caiga. Maneje con manos secas para evitar resbalones.
- Revisiones periódicas: Inspeccione regularmente el estado del cuchillo. Si presenta daños, abstenerse de usarlo.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del Producto: Cuchillo Santoku F. Dick Red Spirit
- Longitud de la hoja: 18 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Duro, ergonómico
- Uso: Ideal para cortar, picar y rebanar carne, pescado y vegetales.

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación específica para este producto. Simplemente retire el cuchillo de su embalaje y asegúrese de que esté en condiciones óptimas para su uso.

## 5. Operación

- Uso del cuchillo: Sujete el cuchillo cómodamente y use un movimiento de corte suave. Para mejores resultados, empuje y tire suavemente mientras corta.
- Tipos de corte: Este cuchillo puede realizar cortes en juliana, rebanar, picar y preparar ingredientes con facilidad.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua caliente y un detergente suave. Seque completamente antes de guardar.
- No usar: No se recomienda el uso de lavavajillas, ya que puede dañar el filo y el material del mango.
- Afilado: Afile el cuchillo regularmente para mantener su rendimiento. Use una piedra de afilar o un afilador adecuado.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: El cuchillo no corta adecuadamente.  
Solución: Revise si la hoja está afilada. Afile si es necesario.
- Problema: El mango se siente suelto.  
Solución: Inspeccione la unión, y si está suelta, no use el cuchillo hasta que se haya reparado.

## 8. Eliminación

Cuando ya no necesite el cuchillo, deséchelo de manera responsable. No lo tire a la basura normal, sino recíclelo si es posible. Asegúrese de que la hoja esté asegurada para evitar lesiones durante la eliminación.

## 9. Contacto

Para más preguntas o asistencia, comuníquese a través de:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation du Couteau Santoku RED SPIRIT F. Dick

### 1. Informations générales

Le couteau Santoku RED SPIRIT de F. Dick est un outil de cuisine de haute qualité conçu pour offrir précision et confort. Avec une lame de 18 cm, ce couteau est idéal pour trancher, hacher et découper une variété d'aliments. Fabriqué avec des matériaux durables, il répond aux normes de sécurité les plus élevées.

### 2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Le couteau est destiné à une utilisation en cuisine uniquement. Ne pas utiliser pour des applications non alimentaires.
- Tranchant de la lame : La lame est très tranchante. Toujours manipuler avec précaution pour éviter les blessures.
- Stockage : Garder hors de portée des enfants. Utiliser un protège-lame ou un bloc de couteaux pour un rangement sûr.
- Nettoyage : Ne pas laver au lave-vaisselle. Laver à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux, puis sécher immédiatement.
- Inspection : Vérifiez régulièrement l'état de la lame et du manche. Ne pas utiliser si endommagé.

### 3. Aperçu du produit et spécifications

#### Spécifications techniques :

- Longueur de la lame : 18 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Type de lame : Santoku avec côtes
- Poignée : Ergonomique, résistante à la chaleur et à l'humidité
- Utilisation : Pour trancher, hacher et découper

### 4. Installation et configuration

1. Déballage : Retirez le couteau de son emballage, en faisant attention à ne pas toucher la lame.
2. Inspection : Vérifiez que le couteau n'est pas endommagé. S'il l'est, ne l'utilisez pas.
3. Stockage : Placez le couteau dans un bloc à couteaux, un protège-lame ou sur un support magnétique dans un endroit facilement accessible.

### 5. Utilisation

- Préparation des aliments : Tenez le couteau avec une main sur le manche et l'autre pour stabiliser l'aliment.
- Coupe : Utilisez un mouvement de va-et-vient pour trancher facilement les fruits, légumes et viandes.
- Entretien : Toujours chaud ou froid pour éviter toute déformation.

### 6. Nettoyage et maintenance

- Lave à la main : Utilisez de l'eau chaude et un détergent doux. Rincez bien et séchez immédiatement.
- Affûtage : Pour maintenir la lame tranchante, utiliser un aiguiser approprié régulièrement.
- Vérifiez l'intégrité de la poignée et de la lame avant la première utilisation et après chaque série d'utilisations.

### 7. Dépannage

- Lame émoussée : Affûtez la lame avec un aiguiser.
- Lame rouillée : Nettoyez avec un nettoyant pour métal et séchez immédiatement.
- Poignée instable : Ne pas utiliser. Contactez le service client pour assistance.

### 8. Élimination

- En fin de vie utile, éliminez le couteau conformément aux réglementations locales sur les déchets. Ne pas jeter dans les déchets ménagers. Utilisez une déchetterie appropriée pour les articles tranchants.

### 9. Contact

Pour toute question, veuillez nous contacter à l'adresse suivante :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi le couteau Santoku RED SPIRIT de F. Dick pour votre cuisine.

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Il coltello F. Dick Red Spirit Santoku con scallops è un attrezzo da cucina di alta qualità, progettato per ottenere prestazioni ottimali nel taglio degli alimenti. Con una lama di 18 cm, è ideale per affettare, tritare e segare. Realizzato con materiali resistenti e ergonomici, è un'aggiunta preziosa alla vostra cucina.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello su superfici stabili e antiscivolo.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Assicurarsi che la lama sia sempre affilata per garantire un uso sicuro ed efficace.
- Non lavare mai il coltello nella lavastoviglie; utilizzare solo acqua calda e sapone.
- Evitare il contatto con oggetti metallici durante la pulizia, per non danneggiare il rivestimento.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Coltello Santoku
- Lunghezza lama: 18 cm
- Materiale lama: Acciaio inox
- Manico: Plastica antiscivolo
- Caratteristiche: Lama con scallops per una minore resistenza al taglio, design ergonomico per una presa confortevole.

### 4. Installazione e Montaggio

L'installazione non è necessaria, poiché il coltello è pronto all'uso. Tuttavia, si consiglia di seguire queste fasi:

- Rimuovere il coltello dalla confezione con cautela.
- Assicurarsi che il coltello sia pulito e asciutto prima dell'uso.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro, come un ceppo per coltelli o un supporto magnetico.

### 5. Operazione

- Tenere il coltello con una mano sul manico e posizionare l'altra mano sulla parte superiore della lama per una stabilità maggiore.
- Eseguire movimenti di affettatura con un angolo di 45 gradi per un taglio efficace.
- Utilizzare sempre il coltello con una superficie da taglio adeguata.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello subito dopo l'uso con acqua calda e sapone delicato.
- Non usare spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Asciugare il coltello con un panno morbido immediatamente dopo il lavaggio per evitare macchie e ossidazione.
- Riporlo in un luogo asciutto per mantenerlo in buone condizioni.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non taglia in modo efficace, potrebbe essere necessario affilarlo. Utilizzare un affilatore di alta qualità per riportare il filo.
- In caso di danni alla lama, contattare il rivenditore per la sostituzione.

### 8. Smaltimento

Il coltello deve essere smaltito in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettarlo nel normale umido; contattare i servizi di raccolta dei rifiuti per ulteriori indicazioni sul corretto smaltimento.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattateci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania