

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: SATOMKFD18

F. DICK Premier Plus Santoku knife with scallops - 18cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for F. Dick Premier Plus Santoku Knife with Scallops 18cm

1. General Information

The F. Dick Premier Plus Santoku Knife with Scallops 18cm is a versatile kitchen tool designed for precision cutting, slicing, and dicing. Made from high-quality stainless steel, this knife offers excellent edge retention and durability.

2. Safety Information

- Intended Use: The Santoku knife is intended for food preparation purposes only.
- Sharp Blade: Handle the knife with care to avoid cuts and injuries. Always use the knife on a stable cutting surface.
- Keep Away from Children: Store the knife out of reach of children. Use a knife guard or sheath for safe storage.
- Use Protective Gear: Wear cut-resistant gloves if necessary when handling or utilizing the knife.
- No Distractions: Use the knife in a well-lit area without distractions to maintain focus.
- Maintenance: Regularly check for dullness and sharpen or replace the blade as needed.

3. Product Specifications

- Model: F. Dick Premier Plus Santoku Knife with Scallops
- Length: 18cm
- Material: High-quality stainless steel
- Edge Type: Scalloped
- Handle: Ergonomic, non-slip
- Weight: 168g

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from the packaging. Avoid using excessive force.
2. Initial Cleaning: Wash the knife in warm, soapy water and dry immediately with a soft cloth.
3. Storage: Use a knife block, magnetic strip, or sheath to store the knife safely. Ensure it is secure and out of reach of children.

5. Operation

- Grip: Hold the handle firmly with a comfortable grip.
- Cutting Technique: Use a rocking motion for chopping and a thrusting motion for thin slicing.
- Angle: Maintain a stable angle while cutting to ensure even slices.
- Safety: Keep your fingers clear of the blade while cutting. Always cut away from your body.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife with mild detergent and warm water. Avoid using abrasive sponges.
- Drying: Dry the knife immediately after washing to prevent rust.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a whetstone or professional sharpening service to maintain performance.
- Inspection: Periodically check the handle and blade for any signs of wear or damage.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife is not cutting effectively, sharpen the blade following proper techniques.
- Handle Issues: If the handle becomes loose, consult a professional for repair or replacement.
- Rusting: If rust appears, gently remove it with a non-abrasive pad and seek advice for long-term care.

8. Disposal

When disposing of the knife, ensure it is secured and wrapped to prevent injury. Check with local regulations for proper disposal methods, especially for sharp items.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please reach out to 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 Santoku-Messer mit Scallops 18 cm (Satomkfd18)

1. Allgemeine Informationen

Das F. Dick Premier Plus Santoku-Messer mit Scallops ist ein hochwertiges Küchenmesser, das für präzises Schneiden und Zubereiten von Lebensmitteln entwickelt wurde. Es kombiniert traditionelles Handwerk mit modernen Materialien, um eine hervorragende Leistung in der Küche zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Strategische Nutzung: Verwenden Sie das Messer ausschließlich für seine vorgesehene Funktion.
- Scherben- und Schnittverletzungen: Halten Sie das Messer in einem sicheren Abstand von Ihrem Körper und anderen Personen, während Sie es benutzen.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Verwenden Sie eine geeignete Messerschutzabdeckung oder ein Messerblock, um Verletzungen zu vermeiden.
- Alter: Nur für Erwachsene oder unter Aufsicht von Erwachsenen geeignet.
- Scharfe Klinge: Seien Sie besonders vorsichtig bei der Handhabung der Klingen. Vermeiden Sie es, die Klinge mit bloßen Händen zu berühren.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer vorsichtig und vermeiden Sie den Kontakt mit empfindlichen Oberflächen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: F. Dick Premier Plus Santoku-Messer mit Scallops
- Länge der Klinge: 18 cm
- Material der Klinge: Hochwertiger Edelstahl
- Griff: Ergonomischer Griff für komfortable Handhabung
- Gewicht: 250 g
- Besonderheiten: Scaloppierte Klinge für verbesserten Schneidkomfort und weniger Anhaften

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer: Nehmen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Prüfen auf Schäden: Überprüfen Sie das Messer auf sichtbare Schäden oder Mängel. Bei Feststellung eines Problems verwenden Sie das Messer nicht.
3. Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer in einem stabilen Messerblock oder in einer Messerschutzabdeckung, um Verletzungen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie mit der anderen Hand die Lebensmittel, die geschnitten werden sollen.
- Verwenden Sie eine schneidsichere Unterlage, um sowohl die Klinge als auch die Unterlage zu schonen.
- Üben Sie gleichmäßigen Druck aus, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Waschen Sie das Messer von Hand mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie es sofort ab. Vermeiden Sie die Verwendung von Geschirrspülern.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Schärfe der Klinge. Bei Bedarf schärfen Sie das Messer mit einem geeigneten Wetzstein oder einem Schärfgerät.

7. Fehlersuche

- Bei Schwierigkeiten mit der Klinge (Z.B. stumpf oder beschädigt): Schärfen oder auswechseln.
- Bei Problemen mit dem Griff (Z.B. locker): Überprüfen Sie die Verbindung und ziehen Sie ggf. die Befestigungen nach.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Messer nicht mit dem Haushaltsmüll. Wenden Sie sich an die örtlichen Entsorgungsrichtlinien für scharfe Gegenstände. Verpacken Sie die Klinge sicher, wenn Sie es wegwerfen müssen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen zu Ihrem Produkt wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de F. Dick Premier Plus Santoku Mess met Scallops 18 cm

1. Algemene informatie

De F. Dick Premier Plus Santoku Mess met Scallops van 18 cm is ontworpen voor zowel professionele chefs als thuisgebruikers. Dit messen is perfect voor het snijden van vlees, vis en groenten, en biedt precisie en comfort bij het koken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinde; het is niet geschikt voor het snijden van bevroren of harde voedingsmiddelen.
- Zorg ervoor dat het mes volledig scherp is bij gebruik om verwondingen te voorkomen.
- Bewaar het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik een snijplank voor veilig snijden en om het mes niet te beschadigen.
- Controleer regelmatig de staat van het mes; vervang of laat het slijpen als de snijrand versleten is.
- Wees voorzichtig bij het reinigen en het hanteren van het mes, aangezien de snijrand zeer scherp is.

3. Productspecificaties

- Lengte van het mes: 18 cm
- Materiaal van het lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch ontwerp met een goede grip
- Gewicht: 200 g
- Totale afmetingen: 30 x 4,5 x 2 cm
- Voltage: Niet van toepassing (geen elektrisch apparaat)
- Vermogen: Niet van toepassing (geen elektrisch apparaat)
- Capaciteit: Niet van toepassing (geen elektrisch apparaat)

4. Installatie en Setup

Dit product vereist geen installatie. Verwijder de verpakking en controleer of het mes onbeschadigd is. Bewaar het mes op een veilige plek, bij voorkeur in een messenblok of met een mesbeschermer.

5. Gebruik

- Houd het mes met één hand vast aan de greep en gebruik de andere hand om het voedsel te stabiliseren.
- Snijd met een zachte beweging en oefen gelijkmatige druk uit om de gewenste plakdikte te bereiken.
- Laat het mes nooit op de rand van een werkblad liggen om uitglijden te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een zachte spons om krassen op het lemmet te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van de vaatwasser, omdat dit de scherpheid en de afwerking kan aantasten.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Laat de mespunt niet in contact komen met andere metalen voorwerpen om beschadiging te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Laat het mes slijpen als dat nodig is.
- Probleem: Roest of vlekken op het lemmet.
Oplossing: Reinig het mes grondig met een staalborstel of zuurvrije reiniger en droog het goed af.

8. Afvoer

Oude of beschadigde messen moeten op een verantwoorde manier worden afgevoerd. Neem contact op met lokale afvalverwerkingsdiensten om te informeren naar de juiste manier van afvoer.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Santoku F. Dick Premier Plus con Escallopado, 18 cm

1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo Santoku F. Dick Premier Plus. Este cuchillo de alta calidad está diseñado para garantizar un rendimiento excepcional en la cocina. Fabricado con acero de alta aleación, ofrece una durabilidad y un corte óptimo.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este cuchillo está destinado para uso en la cocina únicamente. No utilizar para otros fines.
- Corte y Lesiones: Manejar el cuchillo con cuidado, manteniendo la hoja alejada del cuerpo. Siempre cortar en una superficie estable.
- Almacenamiento: Guardar el cuchillo en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Utilizar un block de cuchillos o una funda de protección.
- Condiciones de Uso: No utilizar el cuchillo para cortar materiales duros, como huesos o alimentos congelados, que pueden dañar la hoja.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del Producto: Cuchillo Santoku Premier Plus
- Longitud de la Hoja: 18 cm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable de alta aleación
- Mango: Polipropileno ergonómico
- Peso: 0.25 kg
- Uso: Ideal para picar, cortar y filetear.
- Características Especiales: Superficie escallopada que reduce la fricción y mejora el corte.

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire el cuchillo de su envase.
- Paso 2: Lave la hoja con agua tibia y jabón. Seque con un paño suave.
- Paso 3: Para un mejor cuidado, se recomienda afilar la hoja con regularidad utilizando una piedra de afilar.
- Nota: No realice ningún tipo de instalación física, ya que el cuchillo está listo para usar después del lavado inicial.

5. Operación

- Siempre use una tabla de cortar para evitar dañar la hoja.
- Sostenga el cuchillo por el mango y utilícelo para cortar con un movimiento de vaivén.
- Para mantener un corte limpio, evite aplicar excesiva presión.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave.
- Se recomienda evitar lavavajillas, ya que pueden deteriorar el filo.
- Seque inmediatamente después de lavar para prevenir manchas en el acero.
- Afíle regularmente para mantener el rendimiento del corte.

7. Solución de Problemas

- Problema: Dificultad para cortar.
 - Solución: Verifique que la hoja esté afilada y en buen estado.
- Problema: Manchas en la hoja.
 - Solución: Limpie con un paño suave y un limpiador específico para acero inoxidable.

8. Eliminación

- El cuchillo en sí no es desechable. Sin embargo, si se encuentra dañado y necesita ser desechado, siga las normativas locales para la eliminación de acero inoxidable.
- Se recomienda llevarlo a un punto de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Ce couteau Santoku avec scallops de 18 cm fait partie de la gamme Premier Plus de F. Dick. Conçu pour les chefs professionnels et les amateurs de cuisine, ce couteau est parfait pour une variété de tâches de découpe, offrant à la fois précision et confort.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation : Ce couteau est destiné à la découpe alimentaire uniquement. Ne l'utilisez pas pour couper des matériaux non alimentaires.
- Attention : La lame est très tranchante. Manipulez-le avec précaution pour éviter les blessures.
- Stockage : Conservez le couteau dans un bloc à couteaux ou avec une protection de lame pour éviter les accidents.
- Enfants : Gardez ce produit hors de portée des enfants.
- Entretien : Ne pas plonger le couteau dans de l'eau chaude ou le mettre au lave-vaisselle, car cela peut endommager le matériau de la lame et le manche.

3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Marque : F. Dick
- Modèle : Premier Plus Santoku Knife
- Longueur de la Lame : 18 cm
- Matériau de la Lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poids : 200 g
- Type de Manche : Ergonomique en matériau antidérapant
- Caractéristiques Spéciales : Lame avec des scallops pour une réduction de la friction

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez le couteau de son emballage avec précaution en évitant de toucher la lame.
2. Inspection : Vérifiez que la lame n'a pas de défauts visibles. Si c'est le cas, contactez le service client.
3. Stockage : Placez le couteau dans un bloc à couteaux ou dans un tiroir à couteaux avec protection.

5. Utilisation

- Utilisez le couteau pour couper, trancher ou hacher divers aliments comme les légumes, viandes et fruits.
- Adoptez une prise ferme sur le manche et évitez de forcer pour prévenir les accidents.
- Pour un hachage efficace, utilisez un mouvement de balayage de la lame.

6. Nettoyage et Entretien

- À la main, nettoyez la lame avec de l'eau chaude et du savon doux. Essuyez-la avec un chiffon propre.
- Ne laissez pas tremper le couteau dans l'eau et n'utilisez pas de nettoyants abrasifs.
- Afilez la lame régulièrement pour maintenir son efficacité.

7. Dépannage

- Problème de coupure : Si la lame ne coupe pas correctement, il se peut qu'elle nécessite un affûtage.
- Rouille : Si des taches de rouille apparaissent, nettoyez-les avec une pâte de bicarbonate de soude et d'eau.
- Manche glissant : Assurez-vous que le manche est propre et sec. Contactez le service client si le problème persiste.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau dans les déchets ménagers. Déposez-le dans un centre de recyclage spécialisé pour les articles tranchants ou suivez les réglementations locales concernant l'élimination des couteaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

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

1. Informazioni Generali

Il coltello Santoku F. Dick Premier Plus con scallops è un utensile da cucina di alta qualità, progettato per offrire prestazioni superiori e un'esperienza di taglio eccezionale. Realizzato con materiali di alta gamma, è ideale per gli chef professionisti e per gli appassionati di cucina.

2. Informazioni di Sicurezza

- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Utilizzare sempre il coltello su superfici stabili e resistenti.
- Prestare attenzione durante l'uso per evitare tagli accidentali.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi dalla preparazione degli alimenti.
- Assicurarsi che il coltello sia sempre affilato; un coltello smussato richiede più forza e può aumentare il rischio di infortuni.
- Pulire il coltello immediatamente dopo l'uso per evitare la corrosione della lama.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: F. Dick
- Modello: Premier Plus Santoku Knife
- Lunghezza della Lama: 18 cm
- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Ergonomico in plastica antiscivolo
- Peso: 210 g
- Caratteristiche: Scallops per ridurre l'adesione degli alimenti alla lama.

4. Installazione e Configurazione

Il coltello Santoku non richiede installazione. Si consiglia di:

- Riporre il coltello in un luogo asciutto e sicuro.
- Utilizzare un ceppo per coltelli o una custodia protettiva per conservarlo correttamente.

5. Operazione

- Utilizzare il coltello per affettare, tritare e cubettare una varietà di ingredienti come carne, pesce e verdure.
- Per un uso ottimale, mantenere la lama inclinata durante il taglio per ottenere fette uniformi.
- Lavare il coltello a mano con acqua e sapone; non immergere in acqua per periodi prolungati.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello con acqua calda e sapone immediatamente dopo l'uso.
- Asciugare il coltello con un panno morbido per prevenire la corrosione.
- Affilare la lama regolarmente con una pietra per affilare o un affilatore per coltelli.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il coltello non affetta bene.
Soluzione: Affilare la lama.
- Problema: Macchie sulla lama.
Soluzione: Pulire con una spugna non abrasiva e un detergente delicato.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del coltello, è possibile smaltirlo come metallo riciclabile. Si prega di seguire le normative locali sul riciclo per il corretto smaltimento.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania