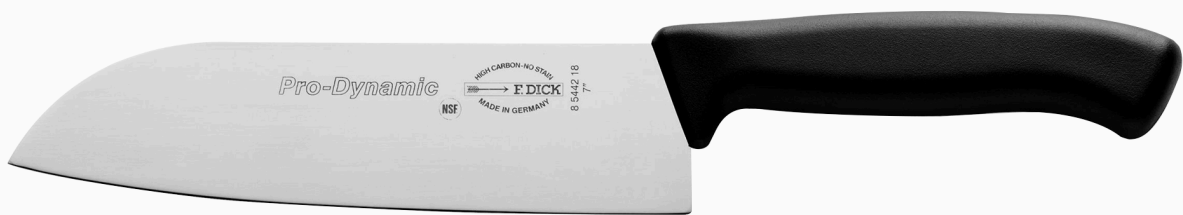


# ggmgastro

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: SAUMFD18

### F. DICK ProDynamic Santoku knife with scallops - 18cm



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for F. Dick ProDynamic Santoku Knife with Scallops 18cm

### 1. General Information

The F. Dick ProDynamic Santoku Knife is a precision-crafted cutting tool designed for versatile use in professional kitchens. Featuring a unique scalloped edge, this knife enhances cutting efficiency, making it ideal for slicing, dicing, and chopping tasks. Engineered for balance and comfort, the Santoku knife provides excellent control during food preparation.

### 2. Safety Information

- Sharp Blade: Always handle the knife with care. The blade is extremely sharp and can cause severe cuts if mishandled. Avoid placing your fingers near the blade's edge during use.
- Storage: Store the knife in a safe location, such as a knife block or magnetic strip, out of reach of children. Never store it loose in a drawer.
- Cutting Surface: Use a suitable cutting board that is designed for knife use to avoid damage to both the knife and the board.
- Cleaning: Do not place the knife in a dishwasher. Hand wash only to maintain the quality of the blade and handle.
- Personal Protective Equipment: Consider wearing cut-resistant gloves when using the knife for additional safety.

### 3. Product Specifications

- Product Name: F. Dick ProDynamic Santoku Knife with Scallops
- Length: 18 cm
- Blade Material: Stain-free steel
- Handle Material: Polypropylene
- Weight: Lightweight design for enhanced maneuverability

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully open the packaging and remove the knife. Ensure that all packaging materials are discarded safely.
2. Initial Inspection: Examine the knife for any visible damage. Check the blade for sharpness and the handle for stability.
3. Preparation for Use: Before first use, wipe the blade with a clean, damp cloth to remove any manufacturing residues.

### 5. Operation

1. Grip the Handle: Hold the knife firmly by the handle with your dominant hand, ensuring a secure grip.
2. Cutting Techniques: Use a rocking motion for chopping or a straight up-and-down motion for slicing. Always keep your non-dominant hand away from the blade.
3. Food Preparation: The scalloped blade allows for cleaner cuts through vegetables, meat, and fish. Adapt your cutting techniques based on the firmness and texture of the food.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Hand Washing: Immediately after use, wash the knife with warm, soapy water. Avoid abrasive sponges to prevent scratching the blade.
- Drying: Carefully dry the knife with a soft cloth to prevent water spots and rusting.
- Sharpening: Regularly hone the blade using a whetstone or honing rod to maintain its sharpness. Refer to specific sharpening guidelines for best results.

### 7. Troubleshooting

- Knife Not Cutting Properly: If the knife struggles to cut, it may be dull. Hone the blade using the proper sharpening technique.
- Rust or Discoloration: If rust appears, clean the blade with a mild abrasive cleaner and a soft cloth. Dry immediately after cleaning to prevent further rusting.

### 8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. If the knife is damaged or no longer suitable for use, wrap it securely in protective material to prevent injury during disposal. Follow your local waste disposal regulations for sharp items.

### 9. Contact

For any questions or assistance, please contact us at:

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

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das F. Dick ProDynamic Santoku-Messer mit Scallops, 18 cm (SAUMFD18)

## 1. Allgemeine Informationen

Das F. Dick ProDynamic Santoku-Messer ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das speziell für den vielseitigen Einsatz in der Gastronomie und im privaten Bereich entwickelt wurde. Dank seiner besonderen Form und Schärfe eignet sich das Messer hervorragend zum Schneiden, Würfeln und Zerkleinern von Gemüse, Fisch und Fleisch.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung nur für den vorgesehenen Zweck, wie in diesem Manual beschrieben.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern und unbefugten Personen.
- Schneiden Sie nur auf geeigneten Schneideflächen (z.B. Holz oder Kunststoff), um Klingenbeschädigungen zu vermeiden.
- Seien Sie beim Schneiden besonders vorsichtig und achten Sie darauf, Ihre Hände und Finger von der Klinge fernzuhalten.
- Reinigen Sie die Klinge vorsichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie kein beschädigtes oder stumpfes Messer. Dies kann zu Verletzungen führen.
- Lagern Sie das Messer sicher in einem Messerblock oder einer Schutzhülle.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: F. Dick ProDynamic Santoku-Messer
- Klingenlänge: 18 cm
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Klingenform: Santoku mit Scallops
- Besonderheiten: Leicht, ergonomischer Griff, ideal für Gemüse- und Fleischverarbeitung

## 4. Aufbau und Installation

Das Santoku-Messer ist einsatzbereit und erfordert keine Montage. Verpackung sorgfältig öffnen und das Messer vorsichtig entnehmen. Stellen Sie sicher, dass die Klinge nicht beschädigt ist. Vor dem ersten Gebrauch sollte das Messer gründlich gereinigt werden.

## 5. Betrieb

Zum Schneiden das Messer sicher in der Hand halten. Setzen Sie die Klinge an die zu schneidende Stelle und drücken Sie gleichmäßig nach unten und ziehen oder schieben Sie dann das Messer in die gewünschte Richtung. Achten Sie darauf, Ihre Finger und Hände immer außerhalb der Schnittlinie zu halten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch sollte das Messer mit warmem Wasser und mildem Spülmittel gereinigt werden.
- Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder Lappen, um Kratzer auf der Klinge zu vermeiden.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung mit einem weichen Tuch, um Rostbildung zu verhindern.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, um Schäden an der Klinge zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Klinge ist stumpf: Schleifen Sie die Klinge mit einem geeigneten Wetzstahl oder bringen Sie das Messer zu einem Fachmann.
- Rost auf der Klinge: Reinigen Sie das Messer gründlich und lagern Sie es an einem trockenen Ort.
- Klinge ist beschädigt: Verwenden Sie das Messer nicht weiter und lassen Sie es von einem Fachmann überprüfen.

## 8. Entsorgung

Mülltrennung beachten. Bei der Entsorgung des Messers die Klinge sicher verpacken, um Verletzungen zu vermeiden. Bitten ziehen Sie lokale Vorschriften zur Abfallentsorgung zurate.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor F. Dick ProDynamic Santoku Mes met Golfjes - 18 cm (SAUMFD18)

## 1. Algemene Informatie

Het F. Dick ProDynamic Santoku mes is een veelzijdig en hoogwaardig keukeninstrument dat is ontworpen voor zowel professionele koks als thuishoukers. Dit mes combineert moderne technologie met traditionele vaardigheden, wat resulteert in een uitzonderlijke snijervaring.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Dit mes is uitsluitend bedoeld voor het snijden van voedsel. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Scherpheid: Het mes is extreem scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren en snijden om snijwonden te voorkomen.
- Ongeschikte oppervlakken: Snijd niet op harde oppervlakken zoals glas of keramiek om schade aan het mes te voorkomen.
- Kinderen: Houd het mes buiten het bereik van kinderen. Laat kinderen nooit alleen met het mes.
- Bewaren: Bewaar het mes in een messenblok, op een magneetstrip of in een beschermhoes om de scherpheid te behouden en letsel te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Lengte van het mes: 18 cm
- Type mes: Santoku mes met golfjes
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch ontworpen voor comfort
- Gewicht: Lichtgewicht voor eenvoudige hantering

## 4. Setup en Installatie

1. Haal het mes uit de verpakking en inspecteer het op eventuele schade.
2. Zorg ervoor dat u een veilige en stabiele ondergrond heeft om te snijden.
3. Als u het mes opbergt, zorg er dan voor dat het goed beschermd is met een hoes of in een messenblok geplaatst wordt.

## 5. Gebruik

- Houd het mes met één hand vast aan de handgreep en de andere hand op het voedsel dat u snijdt.
- Snijd met een rustige, constante beweging om de beste resultaten te behalen.
- Vermijd het gebruiken van de punt van het mes voor heftige snijbewegingen.

## 6. Reinigen en Onderhouden

- Was het mes met heet water en een mild afwasmiddel direct na gebruik.
- Gebruik geen schurende schoonmiddelen of staalwol.
- Laat het mes niet weken in water en plaats het niet in de vaatwasser.
- Droog het mes grondig af met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Slijp het mes regelmatig om de scherpheid te behouden.

## 7. Probleemoplossing

- Mes scherpheid: Als het mes niet goed snijdt, slijp het dan met een geschikte slijpsteen of een messenslijper.
- Roestplekken: Als er roest verschijnt, verwijder deze met een zachte doek en een beetje roestverwijderaar, en zorg ervoor dat het mes goed droog blijft.
- Beschadigde handgreep: Indien de handgreep beschadigd is, neem contact op met de klantenservice voor vervangingen of reparaties.

## 8. Afvalverwerking

- Dit product moet worden afgevoerd volgens de lokale wetgeving voor het verwerken van metalen.
- Zorg ervoor dat het mes veilig verpakt is om snijwonden bij verwijdering te voorkomen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Santoku Prodynamic F.Dick con Escallops 18 cm

## 1. Información General

El Cuchillo Santoku Prodynamic F.Dick es una herramienta de cocina multifuncional, ideal para cortar, picar y rebanar. Su diseño ergonómico y su hoja de alta calidad garantizan un rendimiento excelente en la cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Utilice siempre la tabla de cortar para proteger la hoja y evitar lesiones.
- No utilice el cuchillo para ninguna tarea que no sea la prevista.
- Evite cortar alimentos congelados o demasiado duros.
- Limpie el cuchillo después de cada uso para evitar la acumulación de bacterias.
- Conserve el cuchillo en un lugar seco y seguro para prevenir accidentes.
- Inspeccione la hoja regularmente en busca de daños o desgaste.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad.
- Longitud de la hoja: 18 cm.
- Diseño: Cuchillo con escallops para una mayor facilidad de corte.
- Mango: Ergonomía que proporciona un agarre cómodo y seguro.
- Usos: Ideal para cortar, picar y rebanar carne, pescado y verduras.
- Mantenimiento: Apto para lavado a mano; se recomienda no utilizar el lavavajillas.

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el uso del cuchillo. Sin embargo, asegúrese de que esté limpio y seco antes de su primer uso. Para maximizar la durabilidad de la hoja, guárdelo en un bloque para cuchillos o en una funda protectora.

## 5. Operación

- Sujete el cuchillo con una mano en el mango, utilizando los dedos para un agarre seguro.
- Con la otra mano, sostenga el alimento que va a cortar.
- Corte utilizando un movimiento de balanceo, aplicando una presión uniforme.
- Para picar, realice cortes rápidos y precisos, utilizando la punta de la hoja como pivotando.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Seque inmediatamente con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Afile la hoja regularmente con un afilador adecuado para mantener su filo.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos o esponjas que puedan dañar la superficie.

## 7. Solución de Problemas

- Si la hoja no corta adecuadamente, es posible que necesite ser afilada.
- Si el cuchillo está oxidado, límpielo con un paño suave y un limpiador de acero inoxidable.
- Si el mango se siente inestable, revise los tornillos o considere la posibilidad de llevarlo a un profesional para su revisión.

## 8. Eliminación

Deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales para productos de acero. Es recomendable reciclar el cuchillo si es posible. No lo arroje a la basura común.

## 9. Contacto

Para más información, contáctenos:

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 ProDynamic de F. Dick - 18 cm

## 1. Informations Générales

Nous vous remercions d'avoir choisi le couteau Santoku ProDynamic de F. Dick. Ce produit est conçu pour offrir des performances optimales de coupe et garantir un confort d'utilisation. Veuillez lire ce manuel attentivement avant de l'utiliser.

## 2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser le couteau pour des applications autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser sur des surfaces dures qui pourraient endommager le tranchant.
- Toujours manipuler le couteau avec précaution pour éviter les coupures.
- Conservez le couteau dans un endroit sûr, de préférence avec une protection de lame.
- Ne pas laisser le couteau tremper dans l'eau pour éviter la corrosion.
- Nettoyez le couteau immédiatement après utilisation pour garantir son efficacité et sa longévité.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

Le Couteau Santoku ProDynamic de F. Dick est un outil de cuisine polyvalent.

Spécifications Techniques:

- Longueur de la lame: 18 cm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Type de lame: Scallopée
- Poids: léger pour une utilisation prolongée
- Équilibre: parfait pour une maniabilité optimale

## 4. Installation et Configuration

Le couteau est prêt à l'emploi dès sa sortie de l'emballage. Suivez ces étapes:

1. Retirez le couteau de son emballage en prenant soin de ne pas toucher la lame.
2. Vérifiez l'intégrité de la lame. En cas de dommage, ne pas utiliser et contacter le service client.
3. Conservez le couteau dans un bloc ou un support adapté pour éviter les accidents.

## 5. Utilisation

- Tenez le couteau par le manche avec une prise ferme.
- Utilisez un mouvement de balancement pour couper les aliments.
- Évitez d'appliquer une pression excessive pour préserver la lame.
- Utilisez le couteau pour trancher, hacher ou émincer selon vos besoins.

## 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 pour protéger la lame.
- Essuyez immédiatement avec un chiffon doux pour éviter les taches.
- Affûtez la lame régulièrement pour maintenir son efficacité.

## 7. Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes:

- Si la lame est émoussée, affûtez-la avec un aiguiser adapté.
- Si des taches apparaissent, nettoyez-la immédiatement avec un produit adapté.
- Contactez le service client si des fissures ou des éclats sont remarqués.

## 8. Élimination

Ne jetez pas le couteau avec les déchets ordinaires. Suivez les réglementations locales pour le recyclage des métaux.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter:

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

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del coltello Santoku F. Dick ProDynamic con scallops di 18 cm. Questo prodotto è progettato per garantire un'esperienza di taglio ottimale e durevole. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

### Informazioni sulla Sicurezza

1. Utilizzare sempre il coltello su un tagliere stabile e sicuro.
2. Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
3. Non affilare il coltello con strumenti non idonei.
4. Evitare di eseguire movimenti bruschi o scoordinati durante il taglio.
5. Maneggiare il coltello con attenzione per prevenire tagli accidentali.
6. Lavare il coltello a mano e asciugarlo immediatamente per evitare la ruggine.
7. Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.

### Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il coltello Santoku F. Dick ProDynamic è realizzato con un'acciaio di alta qualità e presenta una lama incisa con scallops per una migliore scorrevolezza durante il taglio.

#### Dati tecnici:

- Lunghezza lama: 18 cm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Tipo di lama: Santoku
- Manico: materiale sintetico ergonomico
- Peso: 250 g

### Installazione e Configurazione

Il coltello non necessita di installazione. Una volta ricevuto, è pronto per l'uso. Assicurarsi che la lama sia affilata. Se necessario, affilare con un affilatore di coltelli appropriato prima dell'uso.

### Operazione

Per utilizzare il coltello Santoku:

1. Posizionare la materia prima sul tagliere.
2. Impugnare il manico con una presa salda.
3. Eseguire un movimento di taglio fluido, utilizzando il peso del coltello.
4. Per risultati ottimali, utilizzare il coltello con un angolo tra 30° e 45° rispetto al piano di taglio.

### Pulizia e Manutenzione

1. Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone neutro.
2. Non utilizzare lavastoviglie o spugne abrasive per la pulizia.
3. Asciugare immediatamente con un panno morbido.
4. Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro.

### Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è opaca, utilizzare un affilatore specifico per ripristinarne il taglio.
- Se il manico risulta allentato, contattare il servizio clienti per assistenza.

### Smaltimento

Quando il coltello non è più utilizzabile, smaltirlo in conformità con le linee guida locali per lo smaltimento dei rifiuti metallici.

### Contatti

Per ulteriori informazioni o per assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania