

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: STMFD15

F. DICK ProDynamic Stick knife with yellow handle - 15cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for F. Dick ProDynamic Stick Knife with Yellow Handle (15cm)

1. General Information

The F. Dick ProDynamic Stick Knife with Yellow Handle is designed for precision cutting in various culinary applications. The knife's ergonomic design and durable materials provide ease of use and long-lasting performance in professional kitchens.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care. Keep fingers and other body parts clear of the blade when cutting.
- Use a cutting board to prevent damage to countertops and maintain knife sharpness.
- Keep the knife out of reach of children when not in use.
- Do not use the knife for purposes other than intended cutting applications.
- Always cut away from your body, and ensure that the cutting surface is stable.
- Store the knife in a protective sheath or place on a knife magnet away from children.
- Inspect the knife for any damage before use. If damaged, discontinue use immediately.

3. Product Specifications

- Blade Length: 15 cm
- Blade Material: High-quality stainless steel
- Handle Color: Yellow
- Handle Material: Ergonomically designed for comfort
- Weight: 150g

4. Setup and Installation

- Remove the knife from its packaging.
- Ensure you are in a clean, safe environment to minimize the risk of accidents.
- Verify that the knife is not damaged before use.
- No additional setup is required; the knife is ready for immediate use.

5. Operation

- Grip the knife by the handle, ensuring a firm and comfortable hold.
- Position the food item securely on a cutting board.
- Use smooth, controlled motions to slice through food items, allowing the blade to do the work.
- For best results, maintain the knife's sharpness with regular honing.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, wash the knife with warm, soapy water and a soft sponge.
- Avoid using abrasive materials that may damage the blade or handle.
- Dry the knife immediately with a soft cloth to prevent moisture damage.
- Store the knife in a blade guard or magnetic strip to keep the blade sharp and safe.

7. Troubleshooting

- If the knife does not cut effectively, it may require sharpening. Use a professional sharpening service or a honing steel.
- If the handle feels loose or wobbly, inspect for damage. If damaged, discontinue use and replace.

8. Disposal

- When disposing of a damaged or worn knife, wrap it in protective material to prevent injury and dispose of it in accordance with local regulations for sharp objects.

9. Contact

For additional information or support, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the F. Dick ProDynamic Stick Knife. Enjoy your culinary adventures safely and effectively.

DE DEUTSCH

Produktanleitung für F. Dick ProDynamic Stabmesser mit gelbem Griff - 15 cm (STMFD15)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des F. Dick ProDynamic Stabmessers mit gelbem Griff! Dieses hochwertige Messer wurde für professionelle Küchen und Gastronomiebetriebe entwickelt und bietet herausragende Schnittleistung und Ergonomie.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsinformationen, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden:

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer während des Gebrauchs von Kindern und ungeschulten Personen fern.
- Schneiden Sie immer auf stabilen, rutschfesten Unterlagen.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge immer scharf gehalten wird, um unnötigen Druck auszuüben.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch und messen Sie Vorsicht bei der Handhabung der Klinge.
- Lagern Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie keine beschädigten oder rostigen Messer.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Das F. Dick ProDynamic Stabmesser hat folgende technische Daten:

- Länge der Klinge: 15 cm
- Griffmaterial: Hochwertiger, rutschfester Kunststoff
- Klingenmaterial: Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl
- Anwendung: Ideales Messer für präzise Schneid- und Zubereitungsarbeiten in der Gastronomie.
- Farbe des Griffs: Gelb

4. Einrichtung und Installation

Die Installation dieses Produkts ist nicht erforderlich. Entfernen Sie einfach das Messer aus der Verpackung und überprüfen Sie den Zustand. Bei etwaigen Beschädigungen kontaktieren Sie den Kundendienst.

5. Betrieb

Um das Messer zu benutzen:

- Halten Sie den Griff sicher mit einer Hand.
- Platzieren Sie die Klinge in einem 45-Grad-Winkel auf dem gewünschten Schnittgut.
- Wenden Sie gleichmäßigen Druck auf das Messer an, um präzise Schnitte zu erzielen.
- Nach dem Gebrauch das Messer sicher ablegen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung, um Rost zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl oder Schleifgerät.

7. Fehlerbehebung

Bei Problemen wie nachlassender Schärfe oder Schäden an der Klinge:

- Überprüfen Sie den Zustand der Klinge.
- Schärfen Sie das Messer gemäß den Anweisungen.
- Bei ernsthaften Beschädigungen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Denken Sie daran, beim Entsorgen von scharfen Objekten Vorsicht walten zu lassen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor F. Dick Prodynamic Stickmes met Gele Handgreep 15 cm

1. Algemene Informatie

Het F. Dick Prodynamic Stickmes met Gele Handgreep is een hoogwaardig snijhulpmiddel, speciaal ontworpen voor precisie en gebruiksgemak in de keuken. De mes is 15 cm lang en biedt een uitstekende grip en controle tijdens het snijden.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn specifieke doel: snijden en hakken van voedsel.
- Houd het mes altijd scherp. Een bot mes vereist meer druk en kan gevaarlijker zijn.
- Zorg ervoor dat je handen en het werkoppervlak droog zijn om uitglijden te voorkomen.
- Snijd altijd weg van je lichaam en gebruik een snijplank om blessures te vermijden.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, buiten bereik van kinderen.
- Repareer of vervang beschadigde of kapotte messen onmiddellijk.

3. Productspecificaties

- Type: Stickmes
- Lengte: 15 cm
- Materiaal handgreep: Kunststof (geel)
- Materiaal lemmet: Staal
- Gewicht: 0,1 kg
- Kleur handgreep: Geel

4. Opstelling en Installatie

Het mes vereist geen complexe installatie. Volg deze stappen om het mes veilig te gebruiken:

- Haal het mes uit de verpakking.
- Controleer het mes op schade of gebreken.
- Bewaar het mes op een veilige, droge plaats, bij voorkeur in een mesblok of met een beschermhoes.
- Zorg ervoor dat je een geschikte snijplank hebt om op te snijden.

5. Bediening

- Neem het mes met de handgreep vast.
- Gebruik een snijtechniek die comfortabel aanvoelt, zoals de hak- en trekbeweging voor groenten, of snijden voor vlees en vis.
- Zorg ervoor dat je stabiliteit hebt terwijl je snijdt.
- Na gebruik, was het mes met warm water en zeep en droog het goed af.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om voedselresten te verwijderen.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen.
- Sla het mes goed op om de snijkant te beschermen.
- Controleer regelmatig de scherppte van het mes en slijp deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer de scherppte en slijp indien nodig.
- Handgreep voelt los aan: Controleer op schade of slijtage en vervang indien nodig.
- Vlekken op het lemmet: Reinig met een mild schoonmaakmiddel en droog goed af.

8. Afvoer

- Gooi het mes op een verantwoordelijke manier weg.
- Zorg ervoor dat het lemmet is afgedekt of veilig verpakt om verwondingen te voorkomen.
- Neem contact op met lokale afvalbeheer voor specifieke richtlijnen over het afvoeren van metalen voorwerpen.

9. Contact

Voor 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 de Varilla Prodynamic F. Dick con Mango Amarillo - 15 cm (STMFD15)

1. Información General

El cuchillo de varilla Prodynamic F. Dick es una herramienta de corte de alta calidad diseñada para la preparación profesional de alimentos. Su diseño ergonómico y su hoja de acero inoxidable garantizan un rendimiento superior y durabilidad.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este cuchillo está diseñado únicamente para cortar, picar y filetear alimentos. No utilizar para otros usos.
- Cuidado con el Cuchillo: Siempre manipule el cuchillo con cuidado. Mantenga la hoja alejada de los dedos y otras partes del cuerpo.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferentemente en un bloque de cuchillos o con una funda protectora, para evitar cortes accidentales.
- Supervisión: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. No deje el cuchillo sin supervisión en lugares accesibles.
- Condiciones de Uso: No use el cuchillo si está dañado o la hoja está desafilada. Afile la hoja si es necesario.

3. Visión General y Especificaciones del Producto

- Modelo: STMFD15
- Longitud de la Hoja: 15 cm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Mango amarillo ergonómico para un agarre seguro
- Aplicación: Herramienta ideal para profesionales de cocina y chefs

4. Configuración e Instalación

No se requiere configuración o instalación específica para este cuchillo. Simplemente desemballe el cuchillo y asegúrese de que la hoja esté limpia y afilada antes de su uso.

5. Operación

Para utilizar el cuchillo de varilla Prodynamic:

1. Asegúrese de que la superficie de corte esté limpia y estable.
2. Sujete el cuchillo firmemente por el mango.
3. Realice cortes con movimientos suaves y controlados.
4. Evite ejercer fuerza excesiva que pudiera dañar la hoja o el alimento.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua tibia y detergente suave. Se recomienda no usar lavavajillas, ya que puede dañar el mango y la hoja.
- Secado: Seque el cuchillo inmediatamente después de lavarlo con un paño suave.
- Mantenimiento: Afilador la hoja regularmente para mantener su rendimiento. Utilizar un afilador de cuchillos adecuado.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo Desafilado: Si la hoja no corta eficientemente, utilice un afilador para restaurar el filo.
- Mango Dañado: Si el mango está agrietado o roto, deje de usar el cuchillo y contáctenos para más información.
- Oxidación: Si la hoja presenta manchas de óxido, limpie con una solución de vinagre y agua, y seque inmediatamente.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, elimínelo responsablemente:

- Reciclaje: Consulte las regulaciones locales sobre reciclaje de metales.
- Residuos: Si no es reciclable, siga las directrices de eliminación de residuos de su área.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por elegir el cuchillo Prodynamic F. Dick. Disfrute de su experiencia de corte.

FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation du Couteau ProDynamic à Poignée Jaune de F. Dick (15 cm)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couteau ProDynamic à poignée jaune de F. Dick. Ce couteau de cuisine de haute qualité est spécialement conçu pour une utilisation professionnelle et domestique, offrant une performance et une durabilité exceptionnelles.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau avec précaution pour éviter les coupures.
- Ne laissez pas le couteau sans surveillance, surtout autour des enfants.
- Ne jamais utiliser le couteau pour des fins pour lesquelles il n'est pas conçu.
- Assurez-vous que le couteau est toujours propre et affûté.
- Évitez de soumettre le couteau à des chocs violents.
- Rangez le couteau dans un endroit sûr ou avec un protège-lame lorsqu'il n'est pas utilisé.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Marque: F. Dick
- Modèle: ProDynamic STMFD15
- Longueur de la lame: 15 cm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable
- Poignée: Plastique jaune ergonomique
- Poids: 0,1 kg

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Inspectez le couteau pour vous assurer qu'il n'y a pas de dommages.
3. Rangez le couteau dans un bloc de couteaux ou un tiroir protégé pour éviter les blessures et les dommages.
4. Assurez-vous que la lame ne touche pas les autres ustensiles lors du rangement.

5. Fonctionnement

Le couteau ProDynamic est conçu pour une manipulation fluide. Tenez le couteau par la poignée de manière sécurisée et utilisez une planche à découper pour des résultats optimaux. Faites glisser la lame plutôt que de la pousser vers le bas pour réduire le risque d'accidents.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez toujours le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon.
- N'utilisez pas de produits abrasifs qui pourraient rayer la lame.
- Séchez soigneusement le couteau après lavage pour éviter la corrosion.
- Vérifiez régulièrement l'affûtage de la lame et aiguillez-la si nécessaire avec un aiguiseur approprié.

7. Dépannage

- Problème: La lame s'émousse rapidement.
Solution: Assurez-vous de nettoyer correctement la lame après chaque utilisation et de l'affûter régulièrement.
- Problème: La poignée glisse.
Solution: Examinez la poignée pour tout dommage et remplacez-la si nécessaire.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle sans protection. Emballez-le soigneusement ou utilisez un conteneur rigide pour éviter toute blessure. Consultez les réglementations locales pour le recyclage des matériaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi F. Dick. Profitez de votre expérience culinaire !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello ProDynamic F.Dick con Manico Giallo 15cm

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il coltello ProDynamic F.Dick con manico giallo di 15 cm. Questo coltello è progettato per garantire prestazioni superiori nella preparazione degli alimenti, unendo qualità artigianale e design ergonomico.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.

- Utilizzare il coltello solo per scopi per cui è progettato.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello se danneggiato o con lama usurata.
- Prestare attenzione durante il taglio e utilizzare superfici di taglio adeguate.
- Assicurarsi di tenere le mani lontane dalla lama durante l'uso.
- Non lavare in lavastoviglie, lavare a mano solo con acqua e sapone neutro.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto per prevenire la corrosione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: F.Dick
- Modello: ProDynamic
- Lunghezza Lama: 15 cm
- Materiale della Lama: Acciaio inox di alta qualità
- Tipo di Manico: Manico in plastica gialla, antiscivolo e ergonomico
- Utilizzo: Adatto per carne, pesce e vegetali

4. Installazione e Configurazione

Non è necessaria alcuna installazione. Prima dell'uso, rimuovere il coltello dall'imballaggio e controllare eventuali danni. Assicurarsi che la lama sia affilata e mantenere il coltello in un luogo sicuro. Utilizzare un ceppo per coltelli o una custodia per una corretta conservazione.

5. Operazione

Imparare a maneggiare correttamente il coltello è essenziale. Ecco alcuni consigli:

- Impugnare il coltello con una mano e tenere il cibo con l'altra.
- Eseguire movimenti fluidi, applicando una leggera pressione durante il taglio.
- Evitare di forzare la lama attraverso il cibo, lasciare che la lama affilata faccia il lavoro.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua tiepida e sapone neutro.
- Asciugare con un panno morbido immediatamente dopo il lavaggio per evitare macchie.
- Rimuovere eventuale residuo di cibo dalla lama con attenzione.
- Periodicamente, controllare e affilare la lama per mantenere la sua efficienza.

7. Risoluzione dei Problemi

- Difficoltà nel taglio: Controllare se la lama è affilata e affilarla se necessario.
- Corrosione: Evitare l'esposizione a umidità e sostanze corrosive. Pulire e asciugare dopo ogni utilizzo.
- Manico scivoloso: Assicurarsi che il manico sia pulito e asciutto prima dell'uso.

8. Smaltimento

Quando il coltello non è più utilizzabile, seguire la legislazione locale per lo smaltimento degli oggetti metallici. Non gettare il coltello nel rifiuto comune.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare il servizio clienti:

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

Grazie per aver scelto il coltello ProDynamic F.Dick. Assicurati di seguire tutte le istruzioni per garantire un utilizzo sicuro ed efficace.