

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: STMFD18

F. DICK ProDynamic Stick knife with yellow handle - 18cm



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

EN ENGLISH

Product Manual: F. Dick ProDynamic Stick Knife with Yellow Handle 18cm

1. General Information

The F. Dick ProDynamic Stick Knife is a high-quality kitchen tool designed for precision and durability. With an 18cm blade, this knife is ideal for professional chefs and cooking enthusiasts. The yellow handle offers enhanced visibility and safety.

2. Safety Information

- **Intended Use:** This knife is designed for cutting and preparing food. It is not suitable for use on hard surfaces.
- **Personal Safety:** Always ensure that your hands are dry when handling the knife to prevent slips. Keep the knife out of reach of children.
- **Usage Cautions:** Use the knife only for its intended purpose. Avoid using excessive force that may cause the blade to break.
- **Storage:** Store the knife in a safe place, ideally in a knife block or sheath, to prevent accidental injuries.
- **Maintenance:** Regularly inspect the knife for any damage. Replace or sharpen if necessary.

3. Product Specifications

- **Product Name:** F. Dick ProDynamic Stick Knife
- **Blade Length:** 18 cm
- **Handle Color:** Yellow
- **Material:** High-quality stainless steel blade for longevity
- **Handle Design:** Ergonomic design for comfortable use

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the knife from its packaging, ensuring not to cut yourself on the blade.
2. **Inspection:** Check the knife for any visible defects or damages. If found, do not use the knife and contact customer service.
3. **Storage:** Place the knife in a drawer, knife block, or secure sheath to maintain its sharpness and safety.
4. **Preparation for Use:** Ensure the knife is clean and dry before each use.

5. Operation

- **Grip the Knife:** Hold the handle securely, ensuring your fingers are away from the blade.
- **Cutting Technique:** Use a smooth, controlled motion when slicing. Avoid twisting the knife while cutting.
- **Post-Use:** After using the knife, clean it immediately to prevent food residues from hardening.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** Wash the knife by hand with warm, soapy water. Avoid abrasive cleaners that may scratch the blade.
- **Drying:** Dry the knife immediately after washing with a soft cloth to prevent moisture damage.
- **Sharpening:** Regularly sharpen the knife using a honing steel to maintain its sharpness. Follow the manufacturer's instructions for sharpening techniques.

7. Troubleshooting

- **Blade Dullness:** If cutting is difficult, the blade may be dull. Sharpen the knife to restore its cutting ability.
- **Rust Formation:** If rust is present, clean the blade with a rust eraser and maintain proper drying after washing.
- **Loose Handle:** If the handle feels loose, discontinue use and contact customer service for assistance.

8. Disposal

When disposing of the knife, ensure safety to others by wrapping the blade securely in paper or cloth. Dispose of in accordance with local regulations regarding sharp objects.

9. Contact

For questions or concerns regarding your F. Dick ProDynamic Stick Knife, 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 ProDynamic Stickmesser mit Gelben Griff 18 cm (STMFD18)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres F. Dick ProDynamic Stickmessers mit Gelbem Griff. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug wurde entwickelt, um maximale Leistung und Langlebigkeit zu bieten. Die Klinge besteht aus rostfreiem Stahl, der für seine Schärfe und Beständigkeit bekannt ist.

2. Sicherheitsinformationen

- Betriebs- und Anwendungsbereich: Dieses Messer ist ausschließlich für den professionellen Gebrauch in der Küche konzipiert. Verwenden Sie das Messer nicht für andere Zwecke.
- Schneidekante: Die Klinge ist sehr scharf. Achten Sie darauf, dass Sie beim Umgang mit dem Messer vorsichtig sind, um Verletzungen zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Hygiene: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um hygienische Standards einzuhalten und die Lebensdauer des Produkts zu verlängern.
- Vermeiden Sie Kontakt: Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten, während das Messer nicht in Gebrauch ist, um Rutschen zu verhindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: F. Dick ProDynamic Stickmesser mit Gelbem Griff
- Länge der Klinge: 18 cm
- Material Klinge: Hochwertiger rostfreier Stahl
- Material Griff: Ergonomischer, gelber Kunststoffgriff
- Gewicht: Leicht und gut ausbalanciert für einfache Handhabung

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie die Klinge auf Schäden. Verwenden Sie das Messer nicht, wenn die Klinge beschädigt ist.
3. Stellen Sie sicher, dass der Bereich, in dem Sie das Messer verwenden, sauber und trocken ist.
4. Halten Sie das Messer in der Nähe einer stabilen Schneidefläche oder eines Schneidebretts.

5. Betrieb

- Verwenden Sie das Messer für das Schneiden, Zerteilen und Schälen von Lebensmitteln.
- Halten Sie das Messer in einem Winkel von 20-30 Grad zur Schneidefläche für optimale Ergebnisse.
- Üben Sie einen gleichmäßigen Druck aus, um ein sauberes Schnittbild zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser. Verwenden Sie kein Spülmaschinenreinigungsmittel, da dies die Klinge beschädigen könnte.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung ab, um Rost und Korrosion zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Schärfergerät, um die Schnittqualität zu erhalten.

7. Fehlerbehebung

- Das Messer schneidet nicht gut: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge. Falls erforderlich, schärfen Sie die Klinge.
- Rost auf der Klinge: Reinigen Sie die Klinge mit einer milden Säure, wie Essig, und trocknen Sie sie gründlich ab.
- Griff ist locker: Überprüfen Sie die Verbindung zwischen Griff und Klinge und ziehen Sie gegebenenfalls die Schrauben nach.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Messer umweltgerecht. Informieren Sie sich über die örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de F. Dick ProDynamic Stick Knife met Gele Handgreep (18cm)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het F. Dick ProDynamic Stick Knife. Dit hoogwaardige keukenhulpmiddel is ontworpen om de efficiëntie en precisie in uw keuken te verhogen. De messen zijn vervaardigd uit duurzame materialen en bieden een uitstekende snijervaring.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes veilig: Gebruik altijd een snijplank en zorg ervoor dat het mes van u en andere personen wegwijst tijdens gebruik.
- Bewaar het mes buiten bereik van kinderen: Dit helpt ongelukken te voorkomen.
- Controleer op beschadigingen: Inspecteer het mes regelmatig op beschadigingen of slijtage.
- Gebruik persoonlijke beschermingsmiddelen: Bij het bereiden van voedsel, vooral met scherpe messen, is het aan te raden handschoenen te dragen.
- Ondersteunen van de hand: Houd uw hand altijd op veilige afstand van de snijkant.

3. Product specificaties

- Model: STMFD18
- Lengte: 18cm
- Materiaal handgreep: Kunststof (geel)
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal
- Gewicht: 150g

4. Setup en Installatie

- Haal het mes voorzichtig uit de verpakking.
- Controleer of het mes intact is en geen zichtbare schade vertoont.
- Zorg ervoor dat u de juiste snijplank of oppervlak gebruikt om te voorkomen dat de snijrand beschadigd raakt.

5. Gebruik

- Voor optimale prestaties, gebruik het mes met een snijtechniek die de scherpte van de snijkant eert.
- Vermijd het snijden van bevroren of overdreven harde materialen.
- Na gebruik, reinig het mes met een zachte spons en warm zeepwater.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Spoel het mes na elk gebruik af met warm water en een milde afwasmiddel.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen die de coating of het lemmet kunnen beschadigen.
- Droog het mes direct af met een zachte doek om roest of vlekken te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een messenset of met een beschermkap.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is. Indien nodig kunt u het mes slijpen.
- Handgreep voelt oncomfortabel: Zorg ervoor dat uw grip correct is. Probeer een andere snijtechniek indien nodig.
- Roest of vlekken op het mes: Dit kan worden veroorzaakt door onjuiste schoonmaak. Volg de schoonmaak instructies nauwkeurig op om dit te voorkomen.

8. Afvoer

Lever het mes in bij een recyclepunt voor metaal of volg de lokale richtlijnen voor het weggooien van scherpe voorwerpen. Vermijd het weggooien bij huisafval om ongevallen te voorkomen.

9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

MANUAL DEL PRODUCTO

1. Información General

Gracias por elegir el cuchillo de stick ProDynamic de F. Dick. Este cuchillo ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento superior en el corte y la preparación de alimentos. Fabricado con materiales de alta calidad, es ideal para utensilios de cocina en restaurantes y hogares.

2. Información de Seguridad

- **Uso Correcto:** Utilice el cuchillo solo para su propósito designado. Evite el contacto con cuerpos extraños.
- **Cuidado:** Siempre maneje el cuchillo con precaución. Mantenga el filo lejos de su cuerpo y de otros.
- **Supervisión:** Nunca deje que los niños utilicen el cuchillo sin supervisión.
- **Almacenamiento Seguro:** Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque para cuchillos o en un soporte magnético para evitar accidentes.
- **Condiciones Ambientales:** No exponga el cuchillo a altas temperaturas o ambientes húmedos durante períodos prolongados.

3. Visión General y Especificaciones

- **Modelo:** STMFD18
- **Longitud del Cuchillo:** 18 cm
- **Mango:** Amarillo (antideslizante)
- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Uso:** Cuchillo para cortar y preparar alimentos.

4. Instalación y Configuración

1. Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado.
2. Inspeccione visualmente el cuchillo para asegurarse de que no presenta daños.
3. Lave el cuchillo con agua y jabón antes de usarlo por primera vez.
4. Se recomienda afilar el cuchillo antes de su primer uso para obtener el mejor rendimiento.
5. Almacene el cuchillo de forma segura en un lugar adecuado.

5. Operación

- Utilice cortes suaves y controlados para una mejor precisión y evitar lesiones.
- No intente cortar superficies duras que puedan dañar el filo del cuchillo.
- Siempre limpie el cuchillo después de cada uso para mantenerlo en óptimas condiciones.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia y jabón. No use estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Seque completamente el cuchillo antes de guardarlo.
- Afile el cuchillo regularmente con una piedra o afilador específico para cuchillos para mantener su eficiencia.

7. Solución de Problemas

- El cuchillo no corta bien: Revise si necesita ser afilado.
- Dificultad para limpiar: Si hay residuos adheridos, sumérgalo en agua caliente unos minutos antes de limpiar.
- Daños visible en la hoja: Si la hoja tiene astillas o está doblada, considere llevarlo a un profesional para su reparación.

8. Eliminación

- El cuchillo debe eliminarse de acuerdo con las normativas locales de reciclaje de metales.
- No lo deseche en la basura regular. En su lugar, llévelo a un centro de reciclaje especializado o devuélvalo al fabricante.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit

1. Informations Générales

Le couteau à bâton ProDynamic de F. Dick avec un manche jaune de 18 cm est conçu pour les professionnels de la cuisine. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, ce couteau offre une précision et une durabilité exceptionnelles. Il est idéal pour une utilisation dans des environnements de restauration.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Toujours utiliser le couteau pour sa fonction prévue.
- Lame tranchante : Faites attention lors de la manipulation du couteau, car la lame est extrêmement tranchante.
- Conservation : Rangez le couteau hors de portée des enfants.
- Nettoyage : Ne plongez pas le couteau dans l'eau sans le surveiller pour éviter des blessures.
- Transport : Utilisez un protège-lame lors du transport pour éviter les coupures accidentelles.
- Vérification régulière : Inspectez régulièrement le couteau pour toute usure ou dommage.

3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Longueur de la Lame : 18 cm
- Matériau de la Lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Type de Manche : Plastique jaune ergonomique
- Usage : Professionnel
- Normes de sécurité : Conforme aux règlements de sécurité de l'UE

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez soigneusement le couteau de son emballage en évitant de toucher la lame.
2. Stockage : Placez le couteau dans un espace de rangement sécurisé, tel qu'un bloc à couteaux ou un tiroir avec un protège-lame.
3. Aiguillage (si nécessaire) : Si le couteau nécessite un aiguillage, utilisez une pierre à aiguiser appropriée.

5. Fonctionnement

- Utilisez le couteau pour couper, trancher ou éplucher des aliments.
- Tenez le couteau fermement par le manche et appliquez une pression uniforme pour des résultats optimaux.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- Utilisez une éponge douce pour nettoyer la lame afin d'éviter les rayures.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Essuyez soigneusement le couteau avec un chiffon propre après le lavage pour éviter la rouille.

7. Résolution de Problèmes

- Lame émoussée : Aiguillez le couteau à l'aide d'une pierre à aiguiser.
- Rouille ou taches : Nettoyez avec un nettoyant non abrasif et séchez immédiatement.
- Manche détaché : Vérifiez si des vis doivent être resserrées.

8. Élimination

- Respectez les réglementations locales concernant l'élimination des déchets.
- Les couteaux doivent être éliminés de manière à éviter les blessures ; enveloppez la lame dans un matériau solide avant de les jeter.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello a Stick F. Dick ProDynamic con Manico Giallo - 18 cm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello a Stick F. Dick ProDynamic. Questo coltello è progettato per offrire prestazioni superiori nella preparazione degli alimenti, garantendo precisione e facilità d'uso.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Mantenerlo affilato e in buono stato per evitare infortuni.
- Non utilizzare mai il coltello su superfici non idonee, come vetro o metallo duro, per evitare danni all'affilatura.
- Lavare a mano con acqua e sapone; non utilizzare la lavastoviglie.
- Indossare guanti protettivi se necessario, durante la manipolazione.
- Se il coltello presenta segni di usura o danni, non utilizzarlo e contattare il servizio clienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza della lama: 18 cm
- Manico: Giallo, ergonomico e antiscivolo
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Ottimo per il taglio di carne, pesce e verdure
- Facile affilatura

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il coltello dalla confezione.
2. Controllare attentamente il coltello per eventuali danni.
3. Prima dell'uso, lavare la lama con acqua e sapone, asciugare bene.
4. Conservare in un luogo asciutto e sicuro, lontano dalla portata dei bambini.

5. Funzionamento

Utilizzare il coltello a stick per affettare, tritare o preparare ingredienti. Assicurarsi che la superficie su cui si lavora sia stabile e piana. Impugnare il manico in modo sicuro e mantenere la lama inclinata in modo appropriato per un taglio efficace.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano il coltello immediatamente dopo l'uso con acqua calda e sapone.
- Asciugare con un panno morbido per evitare macchie di acqua.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.
- Affilare regolarmente la lama per mantenere le prestazioni ottimali.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta comodamente, controllare l'affilatura della lama.
- Se il manico sembra allentato, assicurarsi che sia montato correttamente.
- Se la lama presenta segni di ruggine, pulire immediatamente e applicare una leggera pellicola di olio per alimenti.

8. Smaltimento

Il coltello deve essere smaltito in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettarlo nell'indifferenziata ma considera il riciclo del metallo ove possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, domande o assistenza, è possibile contattarci ai seguenti recapiti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania