

# 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: STMFD23

### F. DICK Ergogrip - block knife 23 cm, yellow handle



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for F.Dick Ergogrip Block Knife 23 cm Yellow Handle

### 1. General Information

The F.Dick Ergogrip Block Knife is a professional kitchen tool designed for precision and comfort. With its 23 cm blade and ergonomic handle, this knife is ideal for slicing, dicing, and intricate cutting tasks in various culinary applications. It is especially suited for chefs and culinary enthusiasts looking for efficiency in their kitchen work.

### 2. Safety Information

- **User Safety:** Always use the knife with caution. Keep out of reach of children. Never leave the knife unattended.
- **Blade Safety:** The blade is sharp. Always handle the knife with care to prevent cuts or injuries. When not in use, ensure the blade is protected or sheathed.
- **Work Surface:** Use a stable cutting board to prevent slipping. Avoid cutting on surfaces that may damage the blade.
- **Personal Protective Equipment:** Consider using cut-resistant gloves when using or cleaning the knife.
- **Maintenance Safety:** Regularly inspect the knife for damage. Do not use if the handle or blade is damaged.

### 3. Product Specifications

- **Product Name:** F.Dick Ergogrip Block Knife
- **Blade Length:** 23 cm
- **Handle Color:** Yellow
- **Material:** High-quality stainless steel blade with an ergonomic plastic handle for comfort.

### 4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the knife from packaging, ensuring not to cut yourself on the blade.
2. **Inspection:** Check for any visible damage. Ensure the blade is securely attached to the handle.
3. **Setting Up for Use:** Place the knife in a designated storage area such as a knife block or a magnetic strip to ensure safety and accessibility.

### 5. Operation

- To use the F.Dick Ergogrip Block Knife, hold the handle firmly and apply appropriate pressure based on the cutting task at hand.
- For optimal performance, ensure the knife is sharp; dull knives can be hazardous.
- Follow proper cutting techniques: use a rocking motion for herbs and a sawing motion for bread.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Immediate Cleaning:** After each use, wash the knife with warm, soapy water. Avoid immersing it in water for prolonged periods.
- **Drying:** Wipe the knife dry immediately with a clean cloth.
- **Sharpening:** Regularly sharpen the blade using a whetstone or professional sharpening service.
- **Storage:** Store in a dry environment, preferably in a knife block or sheath.

### 7. Troubleshooting

- **Blade Dullness:** If the knife does not cut well, it may need sharpening.
- **Loose Handle:** If the handle feels loose, stop using the knife and contact customer service.
- **Rust Formation:** Ensure the knife is dried immediately after washing to prevent rust. Use a rust eraser if necessary.

### 8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. If the knife is beyond use, consider recycling metal components where possible. Always wrap the blade securely before disposing to prevent injury.

### 9. Contact

For any inquiries or further assistance, please contact:

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

# DE DEUTSCH

Produktmanual für F. Dick Ergogrip Blockmesser 23 cm mit gelbem Griff

## 1. Allgemeine Informationen

Das F. Dick Ergogrip Blockmesser mit einer Klingenlänge von 23 cm ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das für die Bearbeitung von Fleisch, Fisch und Gemüse entwickelt wurde. Der ergonomische Griff gewährleistet eine komfortable Handhabung, während die robuste Klinge eine exzellente Schnittqualität bietet.

## 2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise:

- Das Messer ist scharf. Handhaben Sie es vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Messer nicht für andere Zwecke als die vorgesehenen.
- Halten Sie das Messer von Kindern fern.
- Schneiden Sie auf einem stabilen Schneidebrett, um ein Abrutschen zu verhindern.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch und vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser über einen längeren Zeitraum, um Korrosion zu verhindern.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Klingenlänge: 23 cm
- Material der Klinge: Edelstahl, rostfrei
- Griffmaterial: Kunststoff (ergonomisch)
- Farbe des Griffs: Gelb
- Gewicht: 300 g (ca.)
- Verwendung: Geeignet für Fleisch, Fisch und Gemüse

## 4. Einrichtung und Installation

Das F. Dick Ergogrip Blockmesser benötigt keine besondere Installation. Reinigen Sie vor der ersten Nutzung die Klinge mit warmem Wasser und einer milden Seife. Trocknen Sie das Messer gründlich ab. Halten Sie das Messer immer scharf, indem Sie es regelmäßig mit einem Wetzstahl nachbearbeiten.

## 5. Betrieb

Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie mit der anderen Hand den Schnitt aus. Schneiden Sie gleichmäßigen Druck aus, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Achten Sie darauf, dass die Klinge in einem Winkel von etwa 15-20 Grad zur Schnittfläche steht.

## 6. Reinigung und Wartung

Nach jedem Gebrauch sollten Sie das Messer von Hand mit warmem Wasser und milder Seife reinigen. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schleifmittel. Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung ab, um Rostbildung zu vermeiden. Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, um die Schneidleistung zu erhalten.

## 7. Troubleshooting

- Falls die Klinge stumpf ist, verwenden Sie einen Wetzstahl oder einen geeigneten Schleifer.
- Bei Anzeichen von Rost reinigen Sie die Klinge sofort mit einem weichen Tuch und behandeln Sie sie mit lebensmittelechtem Öl.
- Falls der Griff locker ist, überprüfen Sie die Verbindung und ziehen Sie die Schrauben gegebenenfalls nach.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Schärfen Sie die Klinge vor der Entsorgung, um Verletzungen zu vermeiden. Das Messer kann in den Metall-Recyclingstrom gegeben werden, sofern dies in Ihrer Gemeinde zulässig ist.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor F. Dick Ergogrip Blokmes 23 cm Gele Handgreep (STMFD23)

## 1. Algemeen Informatie

De F. Dick Ergogrip Blokmes is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en voedselbereiding. Het mes heeft een scherpe, duurzame lemmet gemaakt van hoogwaardig staal, met een ergonomische handgreep voor optimaal gebruiksgemak.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik een snijplank: Gebruik altijd een geschikte snijplank om schade aan het mes en oppervlakken te voorkomen.
- Houd het mes scherp: Een scherp mes is veiliger dan een bot mes. Zorg ervoor dat het mes goed onderhouden en regelmatig geslepen wordt.
- Behandel met zorg: Gebruik het mes alleen voor het beoogde doel. Vermijd blootstelling aan extreme temperaturen en schokken.
- Bewaar veilig: Bewaar het mes op een veilige plek uit de buurt van kinderen en dieren.
- Vermijd contact met water: Laat het mes niet in water liggen en inspecteer het regelmatig op corrosie of beschadigingen.
- Vermijd contact met andere messen: Bewaar het mes apart om schade aan de snijkant te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Model: STMFD23
- Lengte van het lemmet: 23 cm
- Materiaal van het lemmet: Hoogwaardig staal
- Handgreep kleur: Geel
- Gewicht: 200 gram (indicatief)
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

## 4. Installatie en Opstelling

1. Haal het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer of er geen beschadigingen zijn aan het lemmet of de handgreep.
3. Zorg voor een veilige en schone werkomgeving.
4. Zorg ervoor dat het mes wordt bewaard in een geschikte houder of mesblok om schade en letsel te voorkomen.
5. Het mes is gebruiksklaar en vereist geen verdere installatie.

## 5. Bediening

- Houd het mes met een stevige grip en snijd met een gecontroleerde beweging.
- Gebruik het mes voor het snijden van vlees, vis, of groenten.
- Ondersteun het snijproces met de andere hand voor stabiliteit.
- Maak gebruik van het volledige lemmet voor optimaal snijden.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en milde zeep.
- Vermijd het gebruik van schuurmiddelen die de snijkant kunnen beschadigen.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig het lemmet op slijtage en slijp indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.  
Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Indien nodig slijpen.
- Probleem: Beschadigingen aan het lemmet.  
Oplossing: Stop het gebruik en neem contact op voor hulp.
- Probleem: Roestvorming.  
Oplossing: Maak het mes schoon en geef een lichte olie behandeling om roest te verwijderen en te voorkomen.

## 8. Afvoer

Verwijder het mes op een veilige manier. Als het niet meer te gebruiken is, zorg ervoor dat het op een veilige manier wordt afgevoerd, bij voorkeur via een lokaal recyclingprogramma voor metalen producten. Zorg ervoor dat de scherpe kanten worden beschermd voordat u het weggooit.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Bloque Ergogrip F. Dick 23 cm - Mango Amarillo

## 1. Información General

Este manual proporciona información esencial sobre el cuchillo de bloque Ergogrip F. Dick de 23 cm con mango amarillo. Este producto está diseñado para ofrecer una experiencia de corte ergonómica y segura para el usuario.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar alimentos. No utilizar para fines distintos.
- **Cuidado del Cuchillo:** Manejar siempre con precaución, asegurándose de nunca tocar la hoja al enchufar o desconectar de la superficie de corte.
- **Almacenamiento:** Guardar el cuchillo en un lugar seguro, lejos del alcance de niños. Se recomienda el uso de un bloque de cuchillos o funda protectora.
- **Revisión Regular:** Inspeccionar la hoja y el mango regularmente para detectar cualquier daño. No usar si está dañado.
- **Deslizamiento:** Utilizar en superficies estables para evitar accidentes. No usar cuchillo sobre superficies inestables o resbaladizas.
- **Primeros Auxilios:** En caso de cortes o lesiones, aplicar presión sobre la herida y buscar atención médica si es necesario.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Nombre:** Cuchillo de Bloque Ergogrip F. Dick
- **Longitud de la Hoja:** 23 cm
- **Mango:** Amarillo, ergonómico y antideslizante
- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable
- **Peso:** 200 g
- **Uso:** Profesional y doméstico

## 4. Configuración e Instalación

1. **Desembalaje:** Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado. Evite tocar la hoja con las manos desnudas.
2. **Verificación de Elementos:** Asegúrese de tener el cuchillo y cualquier accesorio incluido en el paquete.
3. **Ubicación:** Coloque el bloque del cuchillo en una superficie plana y estable, accesible para su uso durante la preparación de alimentos.

## 5. Operación

- **Técnica de Corte:** Sujete el mango firmemente y corte con un movimiento de balanceo suave. Para obtener los mejores resultados, mantenga el cuchillo en un ángulo adecuado.
- **Recomendaciones:** Utilice una tabla de cortar adecuada y mantenga la hoja siempre afilada.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave a mano con agua tibia y jabón inmediatamente después de su uso. No sumergir en agua por periodos prolongados.
- **Secado:** Seque con un paño suave y limpio.
- **Mantenimiento de la Hoja:** Afile regularmente utilizando una piedra de afilar o un afilador adecuado.

## 7. Solución de Problemas

- **Cuchillo Dañado:** Si la hoja está astillada o doblada, suspenda su uso y contacte con el servicio de atención al cliente.
- **Dificultad de Corte:** Si la hoja no corta bien, considere afilarla o revisarla para daños.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, deséchelo de acuerdo con las normativas locales sobre residuos y reciclaje. No arrojar en vertederos no autorizados.

## 9. Contacto

Para más información y asistencia:

- 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 de Cuisine Ergogrip 23 cm - Poignée Jaune

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau de Cuisine Ergogrip avec une lame de 23 cm et une poignée jaune de F. Dick. Ce produit est conçu pour les professionnels de la cuisine, offrant une fonctionnalité optimale et un confort d'utilisation.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Utilisez le couteau uniquement pour couper et trancher des aliments. Ne pas l'utiliser pour des tâches pour lesquelles il n'est pas destiné.
- Manipulation : Tenez toujours le couteau par la poignée avec une main et ne pointe jamais la lame vers vous ou vers d'autres personnes.
- Rangement : rangez le couteau dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.
- Taille de la lame : La lame est tranchante, utilisez un support de coupe pour éviter des blessures.
- Entretien de la lame : Inspectez régulièrement la lame pour des signes d'usure et remplacez-la si nécessaire.

### 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Marque: F. Dick
- Modèle: Ergogrip
- Longueur de la lame: 23 cm
- Poignée: Jaune
- Matériau de la lame: Acier inoxydable
- Caractéristiques: Conception ergonomique pour un confort optimal et une maniabilité améliorée.

### 4. Installation et Mise en Place

- Déballer le produit avec soin pour éviter d'endommager la lame.
- Assurez-vous que tous les composants sont présents en comparant avec l'emballage.
- Avant utilisation, lavez le couteau avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez-le et séchez-le complètement.

### 5. Opération

- Tenez fermement la poignée avec une prise confortable.
- Appliquez une pression modérée lors du tranchage pour un meilleur contrôle.
- Utilisez un bloc de découpe approprié pour protéger la lame et éviter d'endommager les surfaces.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle, cela pourrait endommager la lame.
- Séchez le couteau immédiatement après le lavage pour prévenir la corrosion.
- Affûtez la lame régulièrement avec une pierre à aiguiser pour maintenir sa performance.

### 7. Dépannage

- Problème: Le couteau ne coupe pas bien.
  - Solution: Affûtez la lame ou vérifiez si elle est endommagée.
- Problème: Rouille sur la lame.
  - Solution: Nettoyez le couteau avec un produit antirouille et appliquez une légère couche d'huile alimentaire.

### 8. Élimination

- Disposez de l'ancien couteau de manière responsable en le recyclant ou en le remettant à une institution appropriée.
- Suivez les réglementations locales concernant l'élimination des objets tranchants.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto - Coltello da Blocco Ergonomico F. Dick

### 1. Informazioni Generali

Il Coltello da Blocco Ergonomico F. Dick con manico giallo (STMFD23) è progettato per garantire prestazioni ottimali in cucina. Realizzato con materiali di alta qualità, combina comfort ed efficienza, rendendolo uno strumento indispensabile per chef professionisti e appassionati di cucina.

### 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per l'uso previsto.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure che potrebbero danneggiare la lama.
- Evitare di toccare la lama durante l'uso per prevenire lesioni.
- Maneggiare il coltello con attenzione e non forzarlo durante il taglio.
- Riporre il coltello in un luogo sicuro dopo l'uso per evitare incidenti.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: F. Dick
- Modello: STMFD23
- Lunghezza della lama: 23 cm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Tipo di manico: Ergonomico, resistente al calore e antiscivolo
- Colore del manico: Giallo

### 4. Installazione e Configurazione

Il Coltello da Blocco Ergonomico non richiede un'installazione complessa. Prima dell'uso:

- Rimuovere il coltello dalla confezione.
- Assicurarsi che la lama sia affilata e priva di difetti.
- Utilizzare un affilatore se necessario.
- Lavare il coltello con acqua e sapone prima del primo utilizzo per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.

### 5. Funzionamento

- Impugnare il coltello saldamente per un controllo ottimale.
- Utilizzare movimenti fluidi e regolari per tagliare gli ingredienti.
- Per migliori risultati, utilizzare il coltello su un tagliere di legno o plastica morbida.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello immediatamente dopo l'uso con acqua calda e sapone.
- Non lavare in lavastoviglie; il calore e l'umidità possono danneggiare il manico.
- Asciugare accuratamente il coltello con un panno morbido.
- Tenere la lama affilata mantenendola affilata regolarmente.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta correttamente, potrebbe essere necessario affilarlo.
- Se il manico mostra segni di usura, si consiglia di non utilizzare il coltello fino a quando non viene riparato o sostituito.

### 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del coltello, smaltirlo in conformità con le leggi locali. Non gettare il coltello nel rifiuto domestico, ma portarlo a un centro di raccolta dei metalli o a un'installazione di riciclaggio adatta.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.