

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: STOMKFD18

F. DICK Superior - Santoku knife with scallops 18cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for F. Dick Superior Santoku Knife with Scallops (18cm)

1. General Information

The F. Dick Superior Santoku Knife with Scallops, measuring 18cm, is designed for precision cutting, slicing, and dicing. It features a scalloped edge for enhanced slicing performance, making it an ideal tool for both professional chefs and home cooking enthusiasts. This knife combines traditional craftsmanship with modern technology for an exceptional cooking experience.

2. Safety Information

- Proper Use: This knife is intended for food preparation only. Do not use it for cutting materials other than food.
- Handling: Always handle the knife with care. Keep it out of reach of children when not in use.
- Cutting Surface: Use a suitable cutting board to avoid damage to the blade and ensure safety during use.
- Storage: Store the knife in a designated knife block, magnetic strip, or sheath to prevent accidental cuts.
- Sharpness: The blade is sharp. Exercise caution when handling and cleaning. Focus on the blade's edge at all times.
- In Case of Accidents: If a cut occurs, clean the wound and apply a sterile bandage. Seek medical attention if necessary.

3. Product Specifications

- Blade Length: 18 cm
- Blade Material: High-grade stainless steel
- Handle Material: Ergonomic, non-slip handle
- Edge Type: Scalloped
- Weight: 210 grams
- Country of Origin: Germany

4. Setup and Installation

- Initial Inspection: Remove the knife from the packaging. Inspect for any damage or defects.
- Preparation: Before first use, wash the knife in warm soapy water and rinse thoroughly. Dry with a clean cloth.
- Storage Setup: Place the knife in a knife block or on a magnetic strip away from other utensils to ensure safety and extend the knife's lifespan.

5. Operation

- Cutting Techniques: To use, grip the handle firmly and position the blade at a 45-degree angle to the food item. Use gentle, controlled motions for cutting or slicing.
- Preventing Slippage: Ensure the cutting surface is stable. Use a damp cloth underneath cutting boards to prevent sliding.
- Technique Tips: For optimal performance, use a rocking motion for vegetables and a straight down motion for harder items.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Wash the knife by hand with warm, soapy water immediately after use. Avoid leaving it submerged to prevent damage to the handle.
- Drying: Dry the knife thoroughly with a soft cloth to prevent corrosion.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a whetstone or professional sharpening service to maintain optimal performance.

7. Troubleshooting

- Dull Edge: If the blade feels dull, sharpen it using the appropriate method.
- Rust Spots: If rust appears, use a fine steel wool to scrub the affected area gently, and immediately rewash and dry the knife.
- Loose Handle: Check if the handle is securely fastened to the blade. If it feels loose, contact customer service for assistance.

8. Disposal

To dispose of the knife, ensure it is wrapped securely in cardboard or a similar material to prevent accidental injury. Dispose of it in accordance with local waste management regulations. Do not place in recycling bins due to its metal composition.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das F. Dick Superior Santoku-Messer mit Scallops - 18 cm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des F. Dick Superior Santoku-Messers mit Scallops. Dieses hochwertige Küchenwerkzeug wurde entwickelt, um Ihnen kochen zu erleichtern und die Zubereitung von Lebensmitteln zu verbessern. Es ist ideal für das Schneiden, Würfeln und Zerkleinern von Obst, Gemüse und Fleisch.

2. Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Messer nur zum Schneiden von Lebensmitteln.
- Halten Sie die Klinge nach der Benutzung von Kindern fern.
- Schneiden Sie immer auf einer stabilen Schneidefläche, um Rutschunfälle zu vermeiden.
- Achten Sie beim Schärfen darauf, die Finger von der Klinge fernzuhalten.
- Bei Beschädigung des Messers (z. B. abgebrochene Klinge) sofort die Verwendung einstellen.
- Verwenden Sie keine übermäßige Kraft beim Schneiden, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Klingenlänge: 18 cm
- Material der Klinge: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomisch geformter Griff
- Gewicht: Leicht und gut ausbalanciert
- Verwendung: Für alle Arten von Lebensmitteln geeignet
- Besonderheiten: Scallops für leichteres Schneiden und weniger Anhaften

4. Setup und Installation

Es ist keine spezielle Installation erforderlich. Vor der ersten Benutzung empfehlen wir, das Messer unter warmem Wasser zu reinigen und gründlich abzutrocknen. Prüfen Sie, dass der Griff fest sitzt und keine lose Teile vorhanden sind.

5. Betrieb

Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und verwenden Sie die andere Hand, um die Lebensmittel zu stabilisieren. Schneiden Sie mit kontrollierten Bewegungen und anwenden Sie gleichmäßigen Druck. Verwenden Sie den vorderen Teil der Klinge für feine Schnitte und die Mitte für größere Lebensmittel.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder aggressive Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung ab.
- Lagern Sie das Messer in einem Messerblock oder einer Schutztasche, um die Klinge zu schützen.

7. Fehlersuche

- Wenn das Messer nicht richtig schneidet: Stellen Sie fest, ob die Klinge stumpf ist und schärfen Sie diese ggf.
- Bei Unannehmlichkeiten während der Benutzung: Überprüfen Sie, ob die Klinge beschädigt ist oder ob der Griff locker ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer nach den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung für Metallprodukte. Achten Sie darauf, dass die Klinge sicher verpackt ist, um Verletzungen beim Entsorgungsprozess zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Anliegen bezüglich Ihres Produkts kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor F. Dick Superior Santoku Mes met Scallops 18cm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het F. Dick Superior Santoku mes met scallops van 18 cm. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor de fijnste snijwerkzaamheden en biedt de perfecte balans tussen functionaliteit en comfort. Het mes is vervaardigd uit hoogwaardig staal en beschikt over een ergonomisch handvat, waardoor het ideaal is voor zowel professionele koks als thuishokks.

2. Veiligheidsinformatie

- Snijpunt: Wees altijd voorzichtig met het snijvlak van het mes. Het is zeer scherp en kan ernstige verwondingen veroorzaken.
- Opslag: Bewaar het mes buiten het bereik van kinderen. Gebruik een meshouder of een snijblok om het mes veilig op te bergen.
- Gebruik: Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden. Snijd geen harde materialen (zoals beenderen) om schade aan het mes te voorkomen.
- Onderhoud: Controleer regelmatig de staat van het snijvlak en slijp het indien nodig. Gebruik altijd een slijpsteen of een hoogwaardig slijpgereedschap.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 18 cm snijblad
- Materiaal: Hoogwaardig staal
- Handvat: Ergonomisch en antislip
- Gewicht: Lichtgewicht voor eenvoudig gebruik
- Gebruik: Geschikt voor vlees, groenten en vis

4. Opstelling en Installatie

1. Haal het mes uit de verpakking en verwijder alle beschermende materialen.
2. Controleer het mes op eventuele beschadigingen. Neem bij problemen contact op met de klantenservice.
3. Zorg voor een veilige en schone snijomgeving. Gebruik een snijplank van hout of plastic om de scherpste van de snijkant te behouden.
4. Het is niet nodig om het mes te monteren; het is klaargemaakt voor direct gebruik.

5. Bediening

- Houd het mes altijd met één hand vast aan het handvat, met de andere hand ondersteunend.
- Gebruik een snijtechniek die het met een schommelende beweging laat werken voor een gelijkmatige snede.
- Vermijd druk op het mes; laat het mes het werk doen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en een milde afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende materialen of afwasmiddelen die het mes kunnen beschadigen.
- Droog het mes direct af met een schone handdoek om roestvorming te voorkomen.
- Slijp het mes regelmatig om de scherpste te behouden. Gebruik een hoogwaardige slijpsteen of slijpmachine.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
 - Oplossing: Slijp het mes opnieuw met een slijpsteen.
- Probleem: Beschadigingen op het blad.
 - Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor advies over reparatie of vervanging.
- Probleem: Het handvat is los.
 - Oplossing: Controleer de bevestigingen en neem contact op met de klantenservice indien nodig.

8. Afvoer

Het mes is gemaakt van duurzame materialen en kan niet worden gerecycled. Gooi het mes veilig weg in de reguliere afvalcontainer. Zorg ervoor dat het mes goed is verpakt om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@ggmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw vertrouwen in F. Dick producten. Geniet van uw kookervaring!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Santoku Superior F. Dick de 18 cm con Escallopado

1. Información General:

El cuchillo Santoku superior F. Dick es una herramienta de cocina de alta calidad diseñada para ofrecer un rendimiento excepcional en la preparación de alimentos. Con su hoja de 18 cm, este cuchillo es ideal para cortar, picar y rebanar una variedad de ingredientes.

2. Información de Seguridad:

- Este cuchillo es afilado. Maneje con precaución para evitar cortes y lesiones.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Use una tabla de cortar estable para evitar deslizamientos durante su uso.
- No trate de atrapar un cuchillo que se cae.
- Siempre limpie el cuchillo después de su uso, pero nunca lo sumerja en agua caliente o la lave en el lavavajillas.
- Almacene el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o con una funda protectora.

3. Descripción del Producto y Especificaciones:

- Longitud de la hoja: 18 cm
- Material de la hoja: acero inoxidable de alta calidad
- Tipo de borde: escallopado
- Mango: ergonómico y antideslizante, adecuado para uso prolongado
- Uso recomendado: ideal para picar, cortar y rebanar carne, pescado y vegetales.

4. Configuración e Instalación:

No se requiere una instalación especial para el cuchillo Santoku. Simplemente, retírelo cuidadosamente de su embalaje. Asegúrese de no tocar el borde afilado al quitar el cuchillo.

5. Operación:

- Tenga siempre en cuenta la postura correcta al usar el cuchillo.
- Use una mano para sostener la empuñadura y la otra para guiar el alimento.
- Realice cortes suaves y controlados para evitar lesiones.
- Para una mejor experiencia, corte sobre una tabla de cortar adecuada.

6. Limpieza y Mantenimiento:

- Lave el cuchillo con agua tibia y jabón suave después de cada uso.
- Seque el cuchillo inmediatamente con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Afile el cuchillo regularmente para mantener su rendimiento óptimo.

7. Resolución de Problemas:

- Si el cuchillo no corta eficazmente, puede estar desafilado. Utilice una piedra de afilar o un afilador adecuado.
- En caso de corrosión, asegúrese de secar bien el cuchillo después de limpiarlo y evite dejarlo en agua por períodos prolongados.

8. Eliminación:

El cuchillo Santoku F. Dick debe ser eliminado de manera responsable. No lo tire al contenedor de basura sin protección. Coloque el cuchillo en un envoltorio seguro y verifique las regulaciones locales para la eliminación adecuada de utensilios cortantes.

9. Contacto:

Para más información, asistencia y consultas, póngase en contacto con nosotros a través de los siguientes medios:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Couteau Santoku supérieur F. Dick avec scallops 18 cm

1. Informations générales

Le couteau Santoku supérieur F. Dick est un ustensile de cuisine de haute qualité conçu pour les amateurs de cuisine professionnels et domestiques. Fabriqué avec un souci du détail et une technologie avancée, il est idéal pour couper, trancher et hacher une variété d'aliments.

2. Informations de sécurité

- Assurez-vous que le couteau est toujours utilisé sur une surface de coupe stable et propre.
- Ne jamais laisser le couteau à portée des enfants lorsque non utilisé.
- Utilisez toujours le couteau en tenant la poignée avec une prise ferme pour éviter les accidents.
- Ne pas utiliser le couteau pour des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- En cas de coupure ou de blessure, nettoyez la plaie immédiatement et consultez un professionnel si nécessaire.

3. Présentation du produit et spécifications

- Longueur de la lame : 18 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Type de lame : Santoku avec scallops
- Poignée : Ergonomique pour un confort optimal
- Utilisation : Cuisine, pour couper, trancher et hacher divers aliments.

4. Installation et mise en service

1. Déballez le couteau avec précaution pour éviter les coupures.
2. Vérifiez que le couteau ne présente aucun dommage ou défaut.
3. Placez le couteau sur une surface de travail propre et stable.
4. N'utilisez pas de lames ou de surfaces abrasives pour éviter d'endommager la lame.
5. Lorsque vous ne l'utilisez pas, entreposez le couteau dans un bloc de couteaux ou un protège-lame pour éviter les blessures.

5. Utilisation

- Avant utilisation, assurez-vous que la lame est propre et affûtée.
- Tenez le couteau avec une main sur la poignée et l'autre sur la lame pour guider la coupe.
- Utilisez des mouvements fluides et contrôlés lors de la coupe pour éviter les accidents.
- Ne pas mettre la lame sous l'eau chaude immédiatement après utilisation.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Évitez de mettre le couteau au lave-vaisselle car cela peut endommager la lame et la poignée.
- Séchez toujours le couteau avec un chiffon doux après lavage pour éviter la corrosion.
- Aiguissez régulièrement la lame avec une pierre à aiguiser ou un aiguiser à couteaux pour assurer des performances optimales.

7. Dépannage

- Si la lame est émoussée, utilisez un aiguisoir pour restaurer son tranchant.
- En cas de rouille, nettoyez délicatement la lame avec un tampon à récurer doux et un produit antirouille.
- Si vous observez des fissures ou des défauts sur la poignée, contactez le service client pour des conseils.

8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau à la poubelle classique.
- Apportez le couteau à un centre de recyclage local qui accepte les matériaux métalliques.
- Veillez à bien protéger la lame pour éviter les blessures lors de la manipulation.

9. Contact

Pour toute question ou assistance concernant le produit, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

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

1. Informazioni Generali

Il coltello Santoku F. Dick Superior è progettato per un'ampia varietà di compiti di preparazione culinaria. Con una lama di alta qualità e una forma ergonomica, questo coltello è un compagno indispensabile in ogni cucina.

2. Informazioni di Sicurezza

- Assicurati di utilizzare il coltello su una superficie stabile e non scivolosa.
- Maneggia il coltello con cautela e tiene sempre la lama rivolta verso il basso.
- Conserva il coltello in un luogo sicuro lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi non previsti, come aprire scatole o tagliare materiali duri.
- Lavare il coltello a mano per preservare la lama; evitare l'uso di lavastoviglie.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipologia: Coltello Santoku
- Lunghezza lama: 18 cm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico e antiscivolo
- Caratteristiche: Scallops antiaderenti per tagli più fluidi

4. Installazione e Montaggio

Il coltello non richiede un'installazione complessa. Conservalo in un portacoltelli o in un cassetto protettivo. Assicurati che la lama non tocchi altre superfici dure per evitare danni.

5. Operazione

Per utilizzare il coltello:

- Afferra il manico con una presa sicura.
- Esegui movimenti di taglio con un angolo di 45 gradi, impiegando una leggera pressione.
- Usa la parte della lama per tritare ingredienti finemente.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, sciacqua il coltello sotto acqua calda.
- Utilizza una spugna morbida e un detergente delicato per rimuovere eventuali residui di cibo.
- Asciuga il coltello con un panno morbido per mantenere la sua lucentezza.
- Affila la lama regolarmente per garantire prestazioni ottimali.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: La lama si arrugginisce.

- Soluzione: Assicurati di asciugare bene il coltello dopo il lavaggio. Non lasciare il coltello in ammollo.

Problema: Difficoltà nel taglio degli ingredienti.

- Soluzione: Affila la lama o controlla che non ci siano danni.

8. Smaltimento

In caso di smaltimento del coltello, assicurati di seguirne le normative locali sulla raccolta dei metalli. Non gettare il coltello nei rifiuti domestici.

9. Contatto

Per assistenza e ulteriori informazioni, si prega di contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania