

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: TANFD21

F. DICK | Red Spirit - Tanto knife - Blade: 210mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: F. Dick Red Spirit Tanto Knife 21cm

1. General Information

The F. Dick Red Spirit Tanto Knife, with a blade length of 21cm, is a high-quality kitchen knife designed for professional chefs and culinary enthusiasts alike. This knife is engineered for precision cutting and durability, featuring an ergonomic handle for comfortable use.

2. Safety Information

- Handling: Always handle knives with care. Keep the blade pointed away from your body and others when using and storing the knife.
- Cutting Surface: Use a separate cutting board to prevent damage to surfaces and ensure maximum knife performance.
- Children: Keep out of reach of children. This knife is not intended for use by individuals under the age of 18.
- Hygiene: Clean the knife after each use to prevent cross-contamination of food.
- Storage: Store the knife safely in a knife block or protective sheath. Avoid loose storage in drawers where the blade can become damaged or present a safety hazard.

3. Product Specifications

- Blade Length: 21 cm
- Material: High-quality stainless steel
- Handle Material: Robust synthetic material
- Weight: 280 g
- Blade Type: Tanto-style with a sharp edge for precision cutting
- Manufacturing: Produced in Germany

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from its packaging, ensuring not to touch the blade directly.
2. Initial Inspection: Inspect the knife for any visible defects or damage. If any issues are found, do not use the knife.
3. Storage Preparation: Place your knife in a suitable knife holder or on a magnetic strip away from reach to ensure safety and longevity.

5. Operation

- Hold the knife by the handle, ensuring a firm grip.
- Use smooth, even strokes for cutting, slicing, or dicing.
- For best results, use the knife on materials meant for knives, such as meat, vegetables, or fruits.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife with warm soapy water after each use. Do not immerse the knife in water for extended periods. Avoid putting the knife in the dishwasher as it can damage the blade.
- Drying: Immediately dry the knife thoroughly using a soft cloth to prevent rust and maintain sharpness.
- Sharpening: Regularly hone the blade with a whetstone or honing steel to maintain the sharp edge. Sharpen as required with a professional knife sharpener.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife is not cutting effectively, it may need sharpening. Follow the sharpening guidelines mentioned above.
- Rust Formation: If rust appears, dry the knife immediately and apply a thin layer of mineral oil to protect the blade.
- Damage: If the blade chips or breaks, discontinue use and contact customer service for further assistance.

8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. If it is damaged beyond repair, wrap the blade securely in paper or cloth to prevent injury, and dispose of it in accordance with local regulations for sharp objects.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für F. Dick Red Spirit Tanto-Messer 21 cm (TanFD21)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des F. Dick Red Spirit Tanto-Messers. Dieses hochwertige Küchenmesser wurde entwickelt, um exzellente Leistung, Präzision und Sicherheit in Ihrer Küche zu gewährleisten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch aufmerksam durch, um die bestmögliche Nutzung Ihres neuen Produktes zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Dieses Messer ist scharf und kann Verletzungen verursachen. Halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwendung: Verwenden Sie das Messer nur für seinen vorgesehenen Zweck. Schneiden Sie niemals auf harten Oberflächen wie Glas oder Stein.
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer in einer Schutzhülle oder einem Messerblock, um Klingerverletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer direkt nach der Benutzung, um Rückstände zu vermeiden. Verwenden Sie keinen Geschirrspüler.
- Klinge: Überprüfen Sie die Klinge regelmäßig auf Abnutzung oder Beschädigung. Bei Beschädigung nicht mehr verwenden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: F. Dick Red Spirit Tanto-Messer
- Modellnummer: TanFD21
- Klingenlänge: 21 cm
- Material der Klinge: Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gesamtlänge: 33 cm
- Gewicht: 250 g
- Farbe: Rot

4. Einrichtung und Installation

- Unboxing: Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
- Sichtprüfung: Überprüfen Sie das Messer auf Schäden oder Mängel, bevor Sie es verwenden.
- Aufbewahrung: Platzieren Sie das Messer in einem Messerblock oder einer Schutzhülle.

5. Betrieb

- Halten Sie den Griff sicher mit einer Hand, während Sie mit der anderen Hand das Lebensmittel fixieren.
- Schneiden Sie mit gleichmäßigem Druck und führen Sie die Klinge in einem sanften Winkel durch das Lebensmittel.
- Nutzen Sie die gesamte Länge der Klinge für eine gleichmäßige Schnittbewegung.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort mit einem weichen Tuch ab.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl, um die Schneidleistung zu erhalten.

7. Fehlerbehebung

- Klinge stumpf: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstahl oder bringen Sie das Messer zu einem Fachmann.
- Rost: Reinigen Sie das Messer gründlich und lagern Sie es an einem trockenen Ort.
- Griff wackelt: Überprüfen Sie die Befestigungen und ziehen Sie diese gegebenenfalls fest.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahlabfälle. Verwenden Sie eine Schutzhülle, um Verletzungen während der Entsorgung 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

Vielen Dank, dass Sie sich für das F. Dick Red Spirit Tanto-Messer entschieden haben. Genießen Sie das Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding F. Dick Red Spirit Tanto Mes 21cm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van het F. Dick Red Spirit Tanto Mes. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor zowel professionele als thuisgebruikers die op zoek zijn naar precisie en duurzaamheid in de keuken. Het mes heeft een geslepen tanto-blad dat perfect is voor het snijden van verschillende soorten voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doel: het snijden en hakken van voedsel.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Bij het gebruik van het mes, zorg ervoor dat je een stabiele ondergrond hebt. Snijd nooit in de lucht of op een onveilige manier.
- Zorg ervoor dat de handgreep altijd schoon en droog is om uitglijden te voorkomen.
- Gebruik een snijplank om schade aan het mes en de werkoppervlakken te voorkomen.
- Controleer regelmatig de staat van het mes op beschadigingen of slijtage.
- Gebruik geen beschadigde of gescheurde messen.
- Bewaar het mes op een veilige en stabiele plek, bij voorkeur in een messenset of op een magnetische strip.

3. Productspecificaties

- Lengte van het mes: 21 cm
- Materiaal van het blad: Hoogwaardig staal
- Hilt materiaal: Kunststof
- Totale gewicht: 150 g

4. Installatie en Opstelling

- Er zijn geen speciale installatieprocedures nodig voor dit mes.
- Zorg ervoor dat het mes op een droge plaats wordt bewaard, bij voorkeur in een messenset of een messenblok om schade te voorkomen.
- Indien nodig, kunnen speciale tussenuitruimtes of beschermhoezen worden gebruikt.

5. Gebruik

- Neem het mes met de handgreep en houd het stevig vast.
- Maak gecontroleerde en gelijkmatige snijbewegingen voor de beste resultaten.
- Zorg ervoor dat je een gelijkmatige druk uitoefent tijdens het snijden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes handmatig met warm water en milde zeep na elk gebruik.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuursponsjes die beschadiging van het blad kunnen veroorzaken.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Het mes kan af en toe worden geslepen met een slijpstaaf voor optimale prestaties.

7. Probleemoplossing

- Het mes snijdt niet goed: Kijk of het mes vlijmscherp is. Slijp het mes indien nodig.
- Er is roest op het mes: Reinig het mes goed en droog het onmiddellijk na gebruik. Gebruik indien nodig een mild schuurmiddel om roest te verwijderen.

8. Afvoer

- Het mes moet als metaalafval worden afgevoerd. Volg de lokale richtlijnen voor de verwijdering van metalen voorwerpen.
- Zorg ervoor dat het mes veilig is verpakt om letsel te voorkomen bij het afvoeren.

9. Contact

Voor vragen of problemen met betrekking tot de F. Dick Red Spirit Tanto Mes, kunt u contact met ons opnemen:

- E-mailadres: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del producto: Cuchillo F. Dick Red Spirit Tanto 21cm

1. Información general

Gracias por elegir el Cuchillo F. Dick Red Spirit Tanto de 21 cm. Este cuchillo de cocina de alta calidad está diseñado para cumplir con las necesidades de los chefs profesionales y aficionados. Fabricado en acero inoxidable, combina durabilidad y eficacia en el corte.

2. Información de seguridad

- Uso adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar alimentos. No lo utilice para ningún otro propósito.
- Cuidado con el filo: El borde del cuchillo es muy afilado. Manipúlelo con precaución para evitar cortes.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro y seco, lejos del alcance de los niños. Utilice un soporte para cuchillos o una funda protectora.
- Superficie de corte: Utilice siempre una tabla de cortar apropiada. Evite cortar en superficies duras que puedan dañar el filo.
- No mueva el cuchillo: Cuando esté cortando, mantenga las manos y otros objetos alejados de la trayectoria del cuchillo.
- Revisar daños: Inspeccione regularmente el cuchillo. Si el filo está dañado o desafilado, no lo use y mantenga su afilado.

3. Descripción del producto y especificaciones

- Marca: F. Dick
- Modelo: Red Spirit Tanto
- Longitud: 21 cm
- Material de hoja: Acero inoxidable
- Mango: Antideslizante, diseño ergonómico
- Uso: Para cortar carne, pescado y otros alimentos.

4. Configuración e instalación

El cuchillo F. Dick Red Spirit Tanto no requiere instalación. Sin embargo, asegúrese de afilarlo adecuadamente antes de su primer uso. Para ello:

- Use un afilador adecuado.
- Pase la hoja varias veces por el afilador, manteniendo un ángulo de 20 grados.
- Limpie el cuchillo con un paño seco tras el afilado.

5. Operación

Para usar el cuchillo:

- Asegúrese de que la superficie de corte sea estable.
- Sujete el mango firmemente.
- Realice cortes suaves y controlados sin aplicar demasiada fuerza.
- Limpie el cuchillo inmediatamente después de su uso para evitar que los alimentos se adhieran.

6. Limpieza y mantenimiento

- Lave a mano el cuchillo con agua caliente y jabón inmediatamente después de usarlo.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Seque bien el cuchillo con un paño limpio y seco antes de guardarlo.
- Para mantener el filo, afile el cuchillo de manera regular según el uso.

7. Resolución de problemas

- Cuchillo desafiante: Si el cuchillo no corta fácilmente, verifique si está afilado y realice el afilado necesario.
- Corrosión: Si nota manchas en la hoja, limpie con un limpiador suave y seque perfectamente.
- Desperfectos: Si el cuchillo presenta daños físicos que afectan su funcionamiento, interrumpa su uso y contáctenos.

8. Eliminación

Cuando el cuchillo ya no sea utilizable, deséchelo de manera adecuada:

- No lo tire a la basura común.
- Considere reciclar el material en su localidad, cumpliendo con las normativas de reciclaje.
- Asegúrese de envolver el cuchillo para evitar accidentes.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos en:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Le couteau F. Dick Red Spirit Tanto de 21 cm est un outil de cuisine professionnel, idéal pour les chefs et les amateurs de cuisine. Doté d'une lame tranchante et durable, ce couteau est conçu pour offrir une performance optimale lors de la préparation des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation du Couteau: Utilisez ce couteau uniquement pour la coupe des aliments. Évitez de l'utiliser pour d'autres matériaux.
- Manipulation: Toujours manipuler le couteau avec précaution. Ne jamais diriger la lame vers soi ou vers une autre personne.
- Rangement: Conservez le couteau dans un endroit sécurisé et hors de portée des enfants.
- Entretien de la Lame: Ne jamais essayer de réparer ou d'aiguiser la lame sans expérience préalable. Utilisez des équipements appropriés lorsque cela est nécessaire.
- Alerte de Brûlure: La lame peut devenir chaude lors de la coupe de produits chauds. Manipulez avec précaution.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle: F. Dick Red Spirit Tanto
- Longueur de la Lame: 21 cm
- Matériau de la Lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Manche: Ergonomique et antidérapant
- Poids: 200 g

4. Installation et Configuration

1. Déballez soigneusement le couteau de son emballage.
2. Assurez-vous de retirer toute protection de la lame.
3. Vérifiez l'absence de dommages avant la première utilisation.
4. Placez le couteau dans votre bloc de couteaux ou dans un tiroir à l'abri des chocs.

5. Fonctionnement

Utilisez le couteau pour les tâches suivantes :

- Découpe de viandes
- Préparation des légumes
- Tranchage de fruits

Veillez à utiliser une planche à découper stable pour éviter de glisser lors de la coupe.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon doux après chaque utilisation.
- Ne pas placer le couteau au lave-vaisselle, car cela peut endommager la lame et le manche.
- Séchez le couteau immédiatement après le nettoyage pour éviter l'oxydation.

7. Dépannage

- Problème: La lame est émoussée.
- Solution: Aiguiser la lame avec un aiguiser de couteaux approprié.
- Problème: Le couteau glisse lors de la coupe.
- Solution: Vérifiez que la planche à découper est stable et utilisez un tapis antidérapant si nécessaire.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau avec les déchets domestiques. Éliminez-le selon les réglementations locales sur les déchets dangereux. Contactez une installation de recyclage pour les métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, vous pouvez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto F. Dick - Coltello TanFD21 Spirit Rosso 21cm

1. Informazioni Generali

Il coltello F. Dick TanFD21 Spirit Rosso è un prodotto di alta qualità, progettato per soddisfare le esigenze di chef e appassionati di cucina. Con una lama di 21 cm, questo coltello è ideale per la preparazione di vari tipi di alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Usò Appropriato:** Utilizzare il coltello solo per il taglio di alimenti. Non è progettato per tagliare materiali rigidi o non alimentari.
- **Taglio:** Maneggiare sempre il coltello con attenzione, mantenendo le mani lontane dalla lama mentre si taglia.
- **Sicurezza del Manico:** Assicurarsi che le mani siano asciutte e non scivolose quando si impugna il coltello.
- **Conservazione:** Riporre il coltello in un luogo sicuro, al riparo da bambini e animali domestici.
- **Manutenzione:** Affilare il coltello con attenzione seguendo le istruzioni specifiche. Un coltello affilato è più sicuro di un coltello smussato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Tipo di Prodotto:** Coltello da cucina
- **Materiale della Lama:** Acciaio inossidabile
- **Lunghezza della Lama:** 21 cm
- **Manico:** Ergonomico in polipropilene
- **Colore:** Rosso
- **Utilizzo:** Professionale e domestico
- **Caratteristiche Aggiuntive:** Resistente alla corrosione, facile da affilare

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il coltello dalla sua confezione con attenzione.
2. Assicurarsi di avere un piano di lavoro pulito e ben illuminato.
3. Non è necessaria alcuna installazione specifica. Il coltello è pronto per l'uso immediato dopo la rimozione dalla confezione.

5. Funzionamento

Utilizzare il coltello per tagliare alimenti come carne, pesce, frutta e verdura. Tenere il coltello saldamente con una presa sicura mentre si utilizza.

6. Pulizia e Manutenzione

- **Pulizia:** Dopo ogni utilizzo, lavare il coltello con acqua calda e sapone. Asciugare con un panno morbido.
- **Manutenzione:** Affilare la lama regolarmente utilizzando un affilatore appropriato. Non utilizzare lavastoviglie per la pulizia.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Coltello Difficile da Tagliare:** Assicurarsi che la lama sia affilata. Procedere con l'affilatura se necessario.
- **Manico Scivoloso:** Assicurarsi che le mani siano asciutte. In caso di umidità, asciugare il manico prima dell'uso.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del coltello, smaltirlo in modo responsabile. Non gettare il coltello nella spazzatura domestica. Contattare il centro di riciclaggio locale per informazioni specifiche sulla corretta procedura di smaltimento degli utensili da cucina in metallo.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania