

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: TRAMFD15

F. DICK | 1905 - Carving knife - Blade: 150mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for F.Dick 1905 Carving Knife 15cm

1. General Information

Congratulations on your purchase of the F.Dick 1905 Carving Knife. Renowned for its exceptional craftsmanship and performance, this carving knife is designed to provide you with precision and comfort during food preparation.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care. The blade is extremely sharp.
- Keep the knife out of reach of children.
- Use the knife only for its intended purpose—carving meats and similar foods.
- Do not attempt to catch or grab the knife if it falls; allow it to fall safely.
- Always use a cutting board that is stable and appropriate for the size of the knife.
- Wear cut-resistant gloves if you are inexperienced in using sharp knives.
- Regularly inspect the knife for any signs of damage, including chips or cracks in the blade, and do not use damaged products.
- Clean the knife after each use to avoid bacteria buildup. Do not leave it submerged in water.

3. Product Specifications

- Length: 15 cm
- Material: High carbon stainless steel
- Handle: Ergonomic thermoplastic handle
- Weight: Lightweight for easy handling

4. Setup and Installation

The F.Dick 1905 Carving Knife requires no installation. However, it is advisable to prepare your workspace before use:

- Ensure your cutting board is clean and stable.
- Have a damp cloth nearby for wiping excess food from the blade during use.

5. Operation

- Before using the knife for the first time, wash it thoroughly in warm soapy water and dry it completely.
- Grip the knife firmly by the handle.
- Position the blade at a 20-degree angle against the meat or food you are carving.
- Use smooth, even strokes while applying light pressure to achieve the desired thickness of slices.
- For optimal results, slice against the grain of the meat.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife immediately after use. Hand wash with warm soapy water and a soft sponge, avoiding harsh scrubs that could scratch the blade.
- Do not place the knife in a dishwasher as it can damage the blade and handle.
- Dry the knife with a soft cloth before storing.
- Store the knife in a protective sheath or a designated knife block to maintain its sharpness.

7. Troubleshooting

If you encounter issues with your carving knife:

- If the blade feels dull, sharpen using a whetstone, pull-through sharpener, or dedicated knife sharpener following the manufacturer's instructions.
- If the handle feels loose or unstable, refrain from use and contact customer support.

8. Disposal

When disposing of the knife, take care to wrap it in protective material to prevent harm. Follow local regulations for disposing of sharp objects.

9. Contact

For inquiries 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 1905 Carving Knife. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das F. Dick 1905 Tranchiermesser 15 cm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des F. Dick 1905 Tranchiermessers. Dieses hochwertige Messer ist perfekt für das präzise Schneiden von Fleisch, Geflügel und Fisch geeignet. Mit einer Klingenslänge von 15 cm bietet es eine ideale Größe für den professionellen Einsatz sowie für den Heimkoch.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie beim Schneiden darauf, Ihre Finger von der Klinge fernzuhalten.
- Verwenden Sie immer ein geeignetes Schneidebrett, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Bakterienbildung zu verhindern.
- Stellen Sie sicher, dass das Messer in gutem Zustand ist. Schadhafte Messer sollten umgehend ersetzt werden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Marke: F. Dick
- Modell: 1905 Tranchiermesser
- Klingenslänge: 15 cm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Mehrschichtiger Holzgriff
- Farbe: Silber
- Gewicht: 140 g

4. Einrichtung und Installation

Das F. Dick 1905 Tranchiermesser ist sofort gebrauchsfertig und erfordert keine Installation. Es ist ratsam, das Messer vor dem ersten Gebrauch gründlich zu reinigen. Befolgen Sie diese Schritte zur Handhabung:

1. Entfernen Sie das Messer aus der Verpackung.
2. Waschen Sie die Klinge mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel ab.
3. Trocknen Sie das Messer sorgfältig mit einem sauberen Tuch ab.
4. Lagerung: Bewahren Sie das Messer in einem Messerblock oder einer Schutzhülle auf, um die Klinge zu schützen.

5. Betrieb

Für den optimalen Betrieb des Tranchiermessers:

- Halten Sie den Griff fest und führen Sie gleichmäßige Bewegungen aus, während Sie das Schneidgut bearbeiten.
- Verwenden Sie immer ausreichend Druck, um ein effizientes Schneiden zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Vermeiden Sie Maschinenwäsche oder intensive Reinigungsmittel, da diese die Klinge beschädigen können.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung gründlich ab.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem Wetzstahl oder einem geeigneten Schärfgerät, um die Schnitthaltigkeit zu gewährleisten.

7. Fehlersuche

Falls Sie Probleme mit dem Tranchiermesser haben:

- Klinge ist stumpf: Schärfen Sie die Klinge entsprechend mit einem Wetzstahl.
- Griff ist locker: Überprüfen Sie die Verbindungsschrauben und ziehen Sie diese gegebenenfalls nach.
- Rostflecken auf der Klinge: Reinigen Sie die Klinge mit einer milden Schleifpaste und einem weichen Tuch.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften für scharfe Gegenstände. Stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden, bevor Sie das Messer entsorgen.

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 1905 Snijmes 15cm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het F. Dick 1905 Snijmes van 15 cm. Dit hoogwaardige snijmes is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt uitstekende prestaties bij het snijden van vlees, vis en groenten. Het is vervaardigd in Duitsland volgens de hoogste kwaliteitsnormen en is een essentieel gereedschap voor elke keuken.

2. Veiligheidsinformatie

Bij het gebruik van het F. Dick Snijmes dient u de volgende veiligheidsrichtlijnen in acht te nemen:

- Gebruik altijd het mes op een snijplank om schade aan werkoppervlakken te voorkomen.
- Houd het snijmes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het mes niet voor doeleinden waarvoor het niet bedoeld is, zoals het openen van verpakkingen of het snijden van bevroren voedsel.
- Controleer het mes regelmatig op schade of slijtage. Vervang het mes indien er beschadigingen zichtbaar zijn.
- Wees altijd voorzichtig bij het hanteren van het mes. Snij in de richting van de snijplank en niet naar uw lichaam toe.

3. Productspecificaties

- Lengte van het mes: 15 cm
- Materiaal van het lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Houten handgreep met ergonomisch ontwerp
- Gewicht: 180 gram

4. Installatie en Opstelling

Dit snijmes vereist geen installatie. Zorg ervoor dat het mes schoon en scherp is voordat u het gebruikt. Bewaar het mes op een veilige plek, bij voorkeur in een mes houder of een speciaal mesbeschermer, om letsel en beschadiging te voorkomen.

5. Bediening

Houd het snijmes stevig vast bij de handgreep. Gebruik een rechte snijkraag met een gelijkmatige druk om het gewenste voedsel te snijden. Voor het beste resultaat, snijd met een enkele beweging in plaats van heen en weer te zagen. Vergeet niet om uw snijtechniek regelmatig aan te passen voor optimale controle.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en zeep. Gebruik een zachte spons om krassen op het lemmet te voorkomen.
- Droog het mes direct na het reinigen af met een schone, zachte doek om roestvorming te vermijden.
- Bewaar het mes op een droge plaats en vermijd langdurige blootstelling aan vocht.
- Maal het lemmet indien nodig met een slijpsteen of slijper voor een optimale scherpte.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Slijp het mes indien nodig.
- Probleem: Het mes roest.
Oplossing: Zorg ervoor dat het mes goed gedroogd wordt na het reinigen en vermijd langdurig contact met water.
- Probleem: Schade aan het lemmet.
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor advies over herstelling of vervanging.

8. Afvalverwerking

Het snijmes is vervaardigd van recyclebare materialen. Bij het afvoeren, volg lokale regelgeving voor de afvalverwerking van metalen en gerecycled materiaal.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para el Cuchillo de Deshuesar F. Dick 1905 (15 cm)

1. Información General

Este cuchillo de deshuesar es un producto de alta calidad diseñado para el corte preciso y eficiente de carne. Con una hoja de 15 cm, es ideal para chefs y amantes de la cocina que buscan precisión en su trabajo culinario.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar carne. Cualquier otro uso puede poner en riesgo la seguridad del usuario.
- Cuidado Personal: Siempre manipule el cuchillo con cuidado. Mantenga las manos secas y use un soporte antideslizante si es necesario.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro y con la hoja protegida para evitar lesiones.
- Supervisión: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de niños. Siempre supervise su uso en presencia de menores.
- Inspección Regular: Revise periódicamente el estado del cuchillo. No use un cuchillo dañado o desafilado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Tipo de Producto: Cuchillo de deshuesar
- Longitud de la Hoja: 15 cm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Mango ergonómico para un agarre seguro
- Peso: 150 g
- Uso Recomendado: Cocina profesional y doméstica

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para este cuchillo. A continuación, se describen los pasos para su uso eficaz:

1. Retire el cuchillo de su empaquetado cuidando de no tocar la hoja.
2. Lave la hoja con agua tibia y jabón antes de usarla por primera vez para eliminar cualquier residuo del proceso de fabricación.
3. Seque con un paño limpio y suave.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo con un agarre firme y use una tabla de cortar estable.
- Utilice movimientos suaves y controlados al cortar la carne.
- Mantenga la hoja limpia y afilada para asegurar la eficacia en el corte.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de usar: Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón. No lo sumerja en agua durante largos periodos.
- Secado: Seque inmediatamente con un paño suave.
- Afilado: Afilarse regularmente es esencial para un rendimiento óptimo. Use un afilador de cuchillos adecuado.

7. Solución de Problemas

- La hoja no corta correctamente: Verifique si la hoja está desafilada. Si es así, afíle según las instrucciones de mantenimiento.
- El mango se siente resbaladizo: Asegúrese de que las manos estén secas y limpie cualquier residuo de grasa o alimentos del mango.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine este cuchillo de acuerdo a las normativas locales sobre residuos. Se recomienda llevarlo a un punto de reciclaje o eliminarlo de manera segura para prevenir lesiones.

9. Contacto

Para más información o asistencia, por favor contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour le Couteau à Trancher F. Dick 1905 - 15 cm

1. Informations Générales

Le couteau à trancher F. Dick 1905 est un outil professionnel conçu pour la découpe précise et efficace des viandes. Avec une lame de 15 cm, il combine la tradition artisanale allemande et des technologies modernes pour offrir des performances optimales.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est destiné à la découpe de viandes et ne doit pas être utilisé pour d'autres fins.
- Manipulation et stockage : Utilisez toujours le couteau sur une planche à découper et rangez-le hors de portée des enfants. Évitez de laisser le couteau dans l'eau ou dans un évier où il pourrait être difficile à voir.
- Aiguisage : Aiguillez régulièrement la lame pour maintenir son efficacité. Utilisez un fusil à aiguiser approprié.
- Éviter les blessures : Tenez le couteau par le manche avec une prise ferme. Évitez de couper vers vous et soyez toujours attentif à vos gestes.
- Propreté : Lavez et séchez le couteau immédiatement après usage pour éviter la corrosion.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Marque : F. Dick
- Modèle : Couteau à trancher 1905
- Longueur de lame : 15 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable à haute teneur en carbone, affûté à la main
- Manche : Bois de hêtre, ergonomique et antidérapant
- Poids : 200 g
- Utilisation : Idéal pour trancher la viande, le jambon, et d'autres produits alimentaires.

4. Installation et Mise en Place

Le couteau à trancher ne nécessite pas d'installation particulière. Il est prêt à l'emploi dès son déballage. Assurez-vous simplement qu'il est propre et affûté avant la première utilisation.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau :

1. Placez la viande sur une planche à découper stable.
2. Tenez le couteau par le manche avec une main, tout en maintenant la viande en place avec l'autre main.
3. Effectuez des mouvements de coupe réguliers et contrôlés. Ne forcez pas la lame, laissez-la faire le travail.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon doux après chaque utilisation.
- Évitez le lave-vaisselle pour prévenir l'usure de la lame et du manche.
- Séchez soigneusement le couteau avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
- Aiguillez régulièrement la lame pour préserver son tranchant.

7. Dépannage

- Problème : Lame émoussée.
Solution : Aiguillez la lame avec un fusil à aiguiser.
- Problème : Rouille sur la lame.
Solution : Nettoyez avec un produit anti-rouille approprié et évitez de laisser le couteau humide.
- Problème : Manche glissant.
Solution : Vérifiez si le manche est propre. Utilisez un produit d'entretien pour bois si nécessaire.

8. Élimination

À la fin de la vie utile de ce couteau, veillez à le mettre au rebut conformément aux réglementations locales. Les couteaux usagés doivent être démantelés et ne pas être mis à la poubelle telle quelle pour éviter tout risque de blessure.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter :

E-mail : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale dell'Utente per il Coltello da Intaglio F. Dick 1905 15cm

1. Informazioni Generali

Il coltello da intaglio F. Dick 1905 è uno strumento di alta qualità progettato per i professionisti della cucina. Con una lama di 15 cm, è ideale per affettare carne e altri alimenti con precisione. Realizzato in acciaio inossidabile, è caratterizzato da un design ergonomico che garantisce una presa sicura e confortevole.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto, ovvero per il taglio di carne e alimenti.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non lasciare mai il coltello incustodito durante l'uso.
- Utilizzare sempre un tagliere adeguato per evitare di danneggiare la lama.
- Evitare il contatto della lama con superfici dure che possono compromettere il suo affilamento.
- Lavare il coltello manualmente per evitare danni da lavastoviglie.
- Indossare guanti protettivi se necessario durante l'uso e la pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marchio: F. Dick
- Modello: Coltello da Intaglio 1905
- Lunghezza Lama: 15 cm
- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Legno pregiato (tipo di legno specifico non indicato)
- Caratteristiche: Lama affilata, design ergonomico, facile affilatura.

4. Installazione e Montaggio

Dopo l'acquisto, il coltello non richiede montaggio. Assicurarsi solo che sia conservato in un luogo asciutto e sicuro. Se necessario, è possibile affilare la lama con un affilatore adeguato prima dell'uso per garantire una performance ottimale.

5. Funzionamento

Impugnare il coltello per il manico, mantenendo le dita lontane dalla lama. Utilizzare movimenti fluidi e controllati per affettare gli alimenti. Per ottenere risultati migliori, posizionare il cibo su un tagliere stabile. Affilare il coltello regolarmente per garantire la massima efficienza durante l'uso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie o ruggine.
- Non utilizzare materiali abrasivi che potrebbero danneggiare la lama.
- Affilare la lama con un affilatore di coltelli dimostrabile e di buona qualità.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in una custodia o in un portacoltelli.

7. Risoluzione dei Problemi

Se il coltello non affetta correttamente, controllare se la lama è affilata. Affilare la lama se è opaca. Se c'è ruggine o danni sulla lama, contattare il fornitore per assistenza. Non tentare di riparare la lama danneggiata da soli.

8. Smaltimento

Quando il coltello giunge alla fine della sua vita utile, smaltirlo in modo responsabile. Non gettarlo nel normale rifiuto domestico. Contattare un servizio di smaltimento dei rifiuti locali per indicazioni su come smaltire in modo sicuro gli utensili da cucina in acciaio.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare il servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania