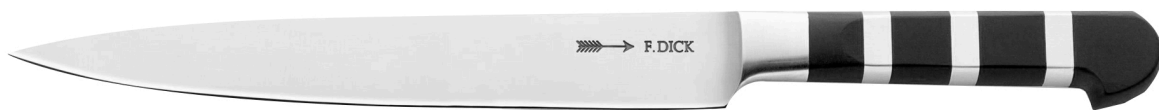


ggmgastro

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: TRAMFD21

F. DICK | 1905 - Carving knife - Blade: 210mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for F. Dick 1905 Carving Knife 21cm

1. General Information

The F. Dick 1905 Carving Knife is a high-quality kitchen tool designed for slicing and carving meat with precision. Made in Germany, it features a well-balanced design and a comfortable handle for optimal control while cutting. Suitable for professional chefs and home cooks alike.

2. Safety Information

- Sharp Blade: The knife has a very sharp blade. Handle with care to avoid cuts. Always cut away from your body.
- Storage: Store the knife in a safe place, ideally in a knife block or sheath, to prevent accidental injury.
- Children: Keep out of reach of children. Adult supervision is recommended when children are in the kitchen.
- Surface Protection: Use on appropriate cutting surfaces such as wooden or plastic cutting boards. Avoid cutting on hard surfaces (e.g., glass, stone) to protect the blade.
- Cleaning: Exercise caution while cleaning. Use a cloth or sponge while avoiding direct contact with the blade.
- Wear Protective Gear: If necessary, use cut-resistant gloves when handling and cleaning the knife.

3. Product Specifications

- Brand: F. Dick
- Model: 1905 Carving Knife
- Length: 21 cm
- Blade Material: High-quality stainless steel
- Handle Material: Special synthetic material
- Weight: 140 g
- Color: Silver
- Type: Carving Knife

4. Setup and Installation

- Unboxing: Remove the knife carefully from its packaging. Discard all packaging materials responsibly.
- Initial Inspection: Check the knife for any damage or defects before use. Do not use if damaged.
- Preparation: Before first use, wash the knife thoroughly with warm soapy water and dry it with a soft cloth.

5. Operation

To use the F. Dick Carving Knife:

1. Ensure your cutting board is stable and secure.
2. Place the meat on the cutting board.
3. Hold the knife firmly by the handle, ensuring your fingers are away from the blade.
4. Slice the meat using smooth, even strokes for optimal presentation and texture.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand Washing Recommended: Clean the knife by hand washing with warm, soapy water. Rinse and dry immediately.
- Dishwasher Caution: Although technically dishwasher safe, it is recommended to avoid the dishwasher to preserve the sharpness and integrity of the blade.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a whetstone or a professional sharpening service to maintain its cutting performance.

7. Troubleshooting

- Knife Not Cutting Effectively: If the knife does not cut well, it may need sharpening. Refer to the cleaning and maintenance section for guidance.
- Loose Handle: If the handle feels loose, contact customer support for inspection and repair.
- Blade Damage: In case of chipping or irregularities in the blade, cease usage and consult with an expert or customer service.

8. Disposal

Discard damaged knives responsibly. Wrap the blade in several layers of cardboard or use a knife disposal sleeve before placing it in the regular trash to prevent injury to waste disposal workers.

9. Contact

For further assistance, you can reach us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das F. Dick 1905 Tranchiermesser 21 cm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für das F. Dick 1905 Tranchiermesser entschieden haben. Dieses hochwertige Küchenmesser ist ideal zum Schneiden von Fleisch und anderen Lebensmitteln. Es kombiniert Tradition und moderne Fertigungstechniken, um hervorragende Schneideleistung und Langlebigkeit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

Um die Sicherheit bei der Verwendung des Tranchiermessers zu gewährleisten, beachten Sie bitte folgende Hinweise:

- Benutzung: Verwenden Sie das Messer nur zum Schneiden von Lebensmitteln. Vermeiden Sie die Nutzung auf harten Oberflächen wie Keramik oder Glas.
- Einschließlich Kinder: Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern. Erklären Sie ihnen die Gefahren des Umgangs mit Messern.
- Schnittrichtung: Schneiden Sie immer von sich weg und positionieren Sie Ihre Finger fern von der Schnittlinie.
- Zustand des Messers: Verwenden Sie das Messer nicht, wenn es beschädigt oder abgebrochen ist. Überprüfen Sie regelmäßig die Klinge auf Schäden.
- Reinigung und Lagerung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch und bewahren Sie es an einem sicheren, stabilen Ort auf.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: F. Dick 1905 Tranchiermesser
- Klingenlänge: 21 cm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Klingenart: Neon gewalzt, handgeschärft
- Griffmaterial: Thermoplastischer Elastomer
- Benutzerfreundlichkeit: Einzigartige Ergonomie für ein komfortables Schneiden
- Pflege: In der Spülmaschine sicher, jedoch wird Handwäsche empfohlen

4. Einrichtung und Installation

Das Tranchiermesser erfordert keine spezielle Installation. Nach dem Kauf, bitte das Messer wie folgt vorbereiten:

1. Entfernen Sie die Verpackung: Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung, ohne die Klinge zu berühren.
2. Reinigung: Waschen Sie das Messer mit warmem Wasser und einem milden Geschirrspülmittel und trocknen Sie es gründlich ab, um eventuelle Verpackungsrückstände zu entfernen.
3. Schutz: Verwenden Sie bei der Anwendung stets einen geeigneten Schneideuntergrund, um die Klinge zu schützen.

5. Betrieb

- Verwenden Sie stets einen stabilen Schneideblock oder eine Schneidefläche.
- Halten Sie das Messer sicher mit einer Hand am Griff und führen Sie die Klinge mit der anderen Hand in die gewünschte Richtung.
- Beginnen Sie mit leichtem Druck und erhöhen Sie den Druck nur, wenn nötig.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch: Reinigen Sie das Messer von Hand mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel.
- Trocknen: Trocknen Sie das Messer sofort mit einem sauberen, trockenen Tuch, um Wasserflecken oder Korrosion zu vermeiden.
- Schärfen: Schärfen Sie die Klinge bei Bedarf mit einem geeigneten Wetzstahl oder einer Schleifmaschine.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Das Messer schneidet nicht gut.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge und schärfen Sie sie gegebenenfalls nach.
- Problem: Die Klinge hat Flecken oder Rost.
 - Lösung: Reinigen Sie die Klinge sofort und trocknen Sie sie gut ab. Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort.

8. Entsorgung

Dieses Produkt hat eine lange Lebensdauer, sollte jedoch am Ende seiner Verwendung umweltgerecht entsorgt werden. Kontaktieren Sie lokale Entsorgungsstellen, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung von Edelstählen zu erhalten.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in F. Dick Produkte. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen mit Ihrem neuen Tranchiermesser!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor F. Dick 1905 Snijmes 21 cm

1. Algemene Informatie

Gefabriceerd door F. Dick, biedt het 1905 Snijmes met een lengte van 21 cm een uitzonderlijke kwaliteit en prestaties voor nauwkeurig snijden. Dit product is ideaal voor de professionele keuken en voldoet aan hoge normen van productveiligheid en gebruiksgemak.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het snijmes alleen voor zijn bedoelde doel: het snijden van voedsel.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank om letsel te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het mes goed is onderhouden en scherp is voor veilig gebruik.
- Vermijd het gebruik van het mes als gereedschap voor andere doeleinden.
- Neem voorzorgsmaatregelen om snijwonden te voorkomen, zoals het dragen van handschoenen indien nodig.
- Bewaar het mes op een veilige plaats wanneer het niet in gebruik is.

3. Productspecificaties

- Lengte van het mes: 21 cm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch gevormd voor een comfortabele grip
- Gewicht: 200 g
- Volt: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Installatie en Setup

- Het mes vereist geen installatie.
- Zorg ervoor dat het mes goed is schoongemaakt voordat je het voor het eerst gebruikt.
- Bewaar het mes op een veilige, droge plaats, bij voorkeur in een mesblok of een beschermhoes.

5. Bediening

- Gebruik een snijplank voor het snijden van voedsel.
- Houd het mes met één hand vast en gebruik de andere hand om het voedsel vast te houden.
- Snijd met een constante druk en beweeg het mes in een vloeiende beweging voor betere resultaten.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of -sponsen om krassen op het lemmet te voorkomen.
- Droog het mes grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Laat het mes niet langdurig in water liggen.
- Periodiek slijpen van het mes wordt aanbevolen voor optimale prestaties.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
Oplossing: Slijp het mes met een geschikte slijpstok of gereedschap.
- Probleem: Roest op het lemmet.
Oplossing: Maak het mes grondig schoon en droog. Gebruik een roestoplossend middel indien nodig.

8. Afvoer

- Het mes kan niet worden gerecycled. Gooi het in de restafvalcontainer.
- Zorg ervoor dat het mes goed is verpakt om verwondingen bij afvoer te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Este cuchillo de cortar F. Dick 1905 de 21 cm es una herramienta de cocina premium, diseñada para chefs profesionales y aficionados. Fabricado con acero inoxidable de alta calidad, ofrece un equilibrio perfecto entre durabilidad y rendimiento. Este cuchillo es ideal para rebanar carne, pescado y otros alimentos con precisión y facilidad.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Utilice el cuchillo únicamente para cortar alimentos. No lo utilice para otros fines, como abrir cajas o como herramienta de bricolaje.
- **Manejo:** Mantenga siempre el cuchillo fuera del alcance de los niños. Utilice el cuchillo utilizando ambas manos para mayor control.
- **Superficie de Corte:** Utilice siempre una tabla de cortar adecuada para evitar daños en el cuchillo y accidentes.
- **Cuidado de la Hoja:** Evite tocar la hoja con las manos desnudas. La hoja es extremadamente afilada y puede causar cortes graves.
- **Almacenamiento:** Almacene el cuchillo en un lugar seguro, como un bloque de cuchillos o un imán para cuchillos, para evitar accidentes cuando no esté en uso.
- **Limpieza:** Lave a mano el cuchillo con agua jabonosa tibia. No lo introduzca en el lavavajillas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** F. Dick 1905 Cuchillo de Cortar
- **Longitud de la Hoja:** 21 cm
- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Mango:** Ergonomía en plástico
- **Peso:** 200 g (aproximadamente)
- **Uso:** Profesional y doméstico

4. Configuración e Instalación

No se requieren configuraciones especiales para este cuchillo. Sin embargo, se recomienda que antes de usarlo por primera vez, limpie la hoja con un paño húmedo para eliminar cualquier residuo de fabricación. Si va a usar un soporte de cuchillos, asegúrese de que esté instalado en una superficie segura y estable.

5. Funcionamiento

Para utilizar el cuchillo, sostenga el mango firmemente con una mano y el alimento que va a cortar sujetándolo con la otra mano. Aplique presión moderada mientras mueve la hoja hacia adelante y hacia atrás para obtener un corte limpio. La técnica adecuada ayudará a maximizar la eficacia de la herramienta y garantizar la seguridad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón.
- Evite el uso de esponjas abrasivas y productos químicos agresivos.
- Seque completamente el cuchillo con un paño suave después de lavarlo.
- Afile la hoja regularmente con un afilador adecuado para mantener su agudeza.

7. Resolución de Problemas

- **Cuchillo Desafilado:** Si el cuchillo no corta bien, puede necesitar afilado. Utilice un afilador de cuchillos o lleve el cuchillo a un profesional.
- **Ruido al Cortar:** Asegúrese de que está utilizando la técnica de corte adecuada y motivado en una superficie de corte apropiada.

8. Eliminación

El cuchillo está fabricado principalmente de acero inoxidable, que puede ser reciclado. Para desecharlo, envíelo a un centro de reciclaje de metales o contáctenos para asesoramiento sobre la eliminación adecuada.

9. Contacto

Para consultas, servicio al cliente o información adicional, por favor contáctenos a:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Couteau à découper F.Dick 1905 - 21 cm

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le couteau à découper F.Dick 1905 de 21 cm. Ce couteau est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, conçu pour résister à l'usure et garantir une coupe précise et efficace pour tous vos besoins culinaires.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est destiné à la découpe de viandes, poissons et légumes. Ne l'utilisez pas pour d'autres matériaux, car cela pourrait endommager le tranchant.
- Manipulation : Tenez toujours le couteau fermement par la poignée pour éviter de glisser. Ne laissez pas la lame entrer en contact direct avec votre peau.
- Stockage : Rangez le couteau dans un endroit sûr, loin des enfants. Utilisez un bloc à couteaux ou un protège-lame pour éviter les blessures.
- Lame tranchante : Le couteau est extrêmement tranchant. Manipulez avec précaution et assurez-vous de le couper loin de votre corps.
- Conditions d'utilisation : Ne pas utiliser le couteau sous l'eau courante. Évitez de l'exposer à des températures extrêmes.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Longueur de la lame : 21 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Ergonomique et antidérapante pour un confort optimal
- Utilisation : Couteau à découper pour viandes, poissons et légumes
- Entretien : Lavable à la main pour une durée de vie prolongée

4. Installation et mise en place

1. Déballage : Retirez le couteau de son emballage avec précaution pour éviter de vous couper.
2. Inspection : Vérifiez que le couteau est en bon état. Recherchez toute déformation ou dommage.
3. Utilisation de l'espace de travail : Assurez-vous que votre plan de travail est propre et sec avant d'utiliser le couteau.
4. Stockage initial : Placez le couteau dans un bloc à couteaux ou un range-couteaux adéquat.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau avec une main sur le manche et l'autre main sur la partie à découper.
- Appliquez une légère pression tout en utilisant un mouvement de va-et-vient pour couper les aliments.
- Pour des résultats optimaux, utilisez une planche à découper stable.

6. Nettoyage et entretien

- Après utilisation, rincez le couteau à l'eau tiède pour éliminer les résidus alimentaires.
- Lavez-le à la main avec un savon doux et une éponge non abrasive.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Séchez immédiatement avec un linge propre pour éviter la corrosion.

7. Dépannage

- Problèmes de coupe : Si le couteau ne coupe pas bien, il peut être nécessaire de l'affûter.
- Rouille ou taches : Cela peut être causé par un séchage inadéquat. Nettoyez et séchez soigneusement après chaque utilisation.
- Manque de prise : Si la poignée glisse, assurez-vous que vos mains ne sont pas humides lors de l'utilisation.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau dans les ordures ménagères. Rapportez-le à un centre de recyclage local pour le métal ou à un point de collecte des déchets dangereux, en veillant à bien le protéger pour éviter les blessures.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Nous vous remercions de votre achat et espérons que vous profiterez pleinement de votre couteau à découper F.Dick 1905.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Disosso F. Dick 1905 - 21 cm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Disosso F. Dick 1905 di 21 cm. Questo strumento è progettato per soddisfare le esigenze professionali di chef e macellai, fornendo un'ottima combinazione di precisione e comfort.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello su una superficie stabile e non scivolosa.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare protezioni per le mani e occhiali di sicurezza, se necessario, durante l'uso.
- Non tentare di affilare o riparare il coltello da soli, ma rivolgersi a personale qualificato.
- Non utilizzare il coltello per altri scopi diversi da quello per cui è progettato.
- Pulire il coltello dopo ogni utilizzo per evitare la proliferazione di batteri.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza della lama: 21 cm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico e antiscivolo
- Colore del manico: Nero
- Peso: 250 g

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il coltello dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare il coltello con acqua calda e sapone neutro prima del primo utilizzo.
3. Asciugare il coltello completamente.
4. Riporre il coltello in un luogo sicuro, lontano da utensili affilati e accessibile solo a chi è autorizzato all'uso.

5. Operazione

- Affilare il coltello regolarmente con una pietra per affilare o un affilatore per garantire prestazioni ottimali.
- Utilizzare il coltello per disossare carni, seguendo sempre la direzione delle fibre per un taglio più efficiente.
- Non esercitare troppa pressione; lasciare che la lama faccia il lavoro.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello immediatamente dopo ogni utilizzo con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare lavastoviglie per la pulizia del coltello, in quanto ciò potrebbe danneggiare la lama e il manico.
- Asciugare il coltello con un panno morbido per prevenire la ruggine e mantenere la qualità dell'acciaio.
- Controllare regolarmente il manico e la lama per verificare l'assenza di segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta correttamente, provare a riaffilarla.
- In caso di ruggine sulla lama, pulire con una spugna fine e applicare un sottile strato di olio minerale.
- Se il manico è allentato, contattare il produttore per assistenza.

8. Smaltimento

- Il coltello deve essere smaltito in conformità con le normative locali per i materiali metallici.
- In caso di smaltimento del coltello, assicurarsi di proteggerne la lama con un tappo o un'altra protezione per evitare infortuni.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania