

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: TRMEFD21

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



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

EN ENGLISH

Product Manual for F. Dick Red Spirit Carving Knife 21cm

1. General Information

The F. Dick Red Spirit Carving Knife is a precision culinary tool designed for professional and home chefs alike. Its sharp blade and ergonomic design facilitate excellent cutting performance for meats, fish, and poultry.

2. Safety Information

- Sharp Blade: The knife has an extremely sharp edge. Handle with care to avoid cuts or injuries.
- Use Protective Gear: When using the knife, consider wearing cut-resistant gloves, especially if you are inexperienced.
- Secure Workspace: Ensure your cutting surface is stable and non-slip.
- Keep Out of Reach: Store the knife out of reach of children.
- Avoid Distractions: Pay full attention while using the knife; do not use it under the influence of drugs or alcohol.
- Knife Storage: Store in a designated knife block or sheath to prevent damage and accidents.
- Proper Use: Do not use the knife for tasks it is not designed for, such as prying or twisting.

3. Product Specifications

- Length: 21 cm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Polypropylene
- Weight: 200 grams
- Blade Hardness: 56 HRC
- Type: Carving Knife

4. Setup and Installation

No installation is required for the F. Dick Red Spirit Carving Knife. Upon purchase, remove the knife from its packaging, ensuring to handle it with care. Inspect the knife for any visible damage. If damaged, do not use and contact customer service.

5. Operation

- Grip: Hold the knife firmly by the handle, ensuring a comfortable grip.
- Cutting Technique: Use long, smooth strokes to carve through meat. Avoid sawing motions to prevent damage to the blade.
- Blade Angle: Maintain a slight angle between the blade and the cutting surface for optimal cutting performance.
- Safety Protocol: Always cut away from your body and keep fingers clear of the cutting path.

6. Cleaning and Maintenance

- Immediate Cleaning: After use, wash the knife immediately with warm water and mild detergent.
- Avoid Dishwasher: Do not place the knife in a dishwasher as this may dull the blade.
- Dry Thoroughly: Wipe the knife dry with a soft cloth to prevent water spots and corrosion.
- Sharpening: Regularly sharpen the knife to maintain its performance. Use a professional sharpening service or a whetstone for the best results.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife is not cutting effectively, it may require sharpening.
- Handle Looseness: If the handle feels loose, discontinue use and contact customer service.
- Rust Spots: Should rust appear, clean the affected area with a mixture of vinegar and baking soda, then dry thoroughly.

8. Disposal

- Dispose of the knife responsibly. If damaged, wrap it in protective material and discard it in accordance with local waste disposal regulations. Consider recycling where possible.

9. Contact

For 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 Red Spirit Schneidemesser 21 cm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des F. Dick Red Spirit Schneidemessers. Dieses hochwertige Produkt wurde für Präzision, Langlebigkeit und Benutzerfreundlichkeit entwickelt und ist ideal für Profiköche sowie für den privaten Gebrauch.

2. Sicherheitsinformationen

- Dieses Messer ist scharf. Achten Sie beim Umgang und der Lagerung darauf, Verletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser, während das Messer auf einer elektrischen Oberflächen arbeitet.
- Reinigen Sie das Messer sofort nach Gebrauch, um Korrosion zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren, trockenen Ort.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: F. Dick Red Spirit Schneidemesser
- Länge der Klinge: 21 cm
- Material der Klinge: Hochwertiger Edelstahl
- Griff: Ergonomisch, rutschfest
- Einsatzbereich: Professionelle Küche, Gastronomie
- Zertifikate: GS-zertifiziert für geprüfte Sicherheit

4. Einrichtung und Installation

Die Installation des F. Dick Red Spirit Schneidemessers erfordert keine besonderen Voraussetzungen. Bitte befolgen Sie die folgenden Schritte:

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Klinge auf Schäden oder Makel.
3. Halten Sie das Messer an einem sicheren Ort, z. B. in einem Messerblock oder an einem magnetischen Messerhalter.
4. Stellen Sie sicher, dass der Griff trocken und sauber ist, bevor Sie das Messer benutzen.

5. Betrieb

Um das F. Dick Red Spirit Schneidemesser effizient zu verwenden:

1. Halten Sie das Messer an der Klinge und führen Sie es entlang der Schnittfläche.
2. Üben Sie gleichmäßigen Druck aus und bewegen Sie das Messer in einer kontrollierten Bewegung.
3. Reinigen Sie das Messer regelmäßig während des Gebrauchs, um eine optimale Leistung aufrechtzuerhalten.

6. Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine abrasiven Schwämme oder Reinigungsmittel, um die Klinge nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung ab, um Rost zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, um die Schneidfähigkeit zu erhalten.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Klinge schneidet nicht gut.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Klinge stumpf ist und schärfen Sie sie gegebenenfalls.
- Problem: Rostflecken auf der Klinge.
 - Lösung: Reinigen Sie die Klinge gründlich und trocknen Sie sie sofort ab.
- Problem: Der Griff ist locker.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Befestigungen und ziehen Sie diese nach, falls nötig.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Verpackungsmaterialien sollten recycelt werden, wo es möglich ist.

9. Kontakt

Für Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: F. Dick Red Spirit Carving Knife 21cm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van het F. Dick Red Spirit Carving Knife. Dit hoogwaardige lemmet is ontworpen voor precisie en duurzaamheid in de culinaire wereld. Het is een essentieel hulpmiddel voor zowel professionele koks als thuiskokken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Wees voorzichtig bij het snijden en zorg ervoor dat je vingers op veilige afstand van het lemmet blijven.
- Controleer het mes regelmatig op beschadigingen. Gebruik geen beschadigd mes.
- Reinig het mes met de hand; plaats het niet in de vaatwasser.
- Bewaar het mes op een veilige en geschikte plaats wanneer het niet in gebruik is.

3. Productspecificaties

- Merk: F. Dick
- Model: Red Spirit Carving Knife
- Lengte Lemmet: 21 cm
- Materiaal Lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Comfortabele ergonomische grip
- Gewicht: 200 g

4. Opstelling en Installatie

Er is geen specifieke installatie vereist voor dit mes. Zorg ervoor dat u een geschikte snijplank gebruikt bij het gebruik van het mes om schade aan oppervlakken te voorkomen. Volg deze stappen voor veilig gebruik:

- Haal het mes voorzichtig uit de verpakking.
- Controleer of er geen beschadigingen zijn.
- Plaats de snijplank op een stevige, vlakke ondergrond.
- Gebruik een scherptehouder of een mesbeschermer voor opslag.

5. Bediening

- Grijp de handgreep stevig vast met één hand en houd het voedsel met de andere hand vast.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en probeer een constante, gecontroleerde druk uit te oefenen.
- Gebruik het mes voor het snijden van vlees, brood, en andere voedingsmiddelen naar keuze.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Droog het mes grondig af met een zachte doek.
- Bewaar het mes op een droge plaats.
- Oefen regelmatig onderhoud uit door het mes te slijpen met een slijper voor een lange levensduur.

7. Probleemoplossing

Probleem: Het mes is bot.

Oplossing: Gebruik een slijper om het lemmet weer scherp te maken.

Probleem: Het mes heeft roestplekken.

Oplossing: Reinig het mes grondig en zorg ervoor dat u het goed droogt na het wassen.

8. Verwerking

Afgedankte messen moeten op een veilige manier worden verwijderd om te voorkomen dat andere mensen worden verwond. Neem contact op met lokale afvalverwerkingsdiensten voor veilige afvoer.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen 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

Cuchillo de Carré de F. Dick Red Spirit 21cm

1. Información General

El cuchillo de carré F. Dick Red Spirit de 21 cm es una herramienta de cocina de alta calidad, diseñada para cortes precisos y eficientes. Ideal para profesionales y entusiastas de la cocina, este cuchillo combina un diseño ergonómico con materiales de primera.

2. Información de Seguridad

- Utilice el cuchillo únicamente para los fines previstos.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que la superficie de corte sea estable y no resbaladiza.
- Use una superficie de corte adecuada para proteger la hoja.
- No utilice el cuchillo para cortar materiales duros o congelados.
- Siempre corte alejándose de su cuerpo y con cuidado.
- Inspeccione el cuchillo antes de cada uso. Si presenta daños, no lo utilice.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 21 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Antideslizante, ergonómico
- Uso: Cortar carne, embutidos y otros alimentos
- Peso: Aproximadamente 200 g
- Revestimiento: Rojo, fácil de identificar y atractivo

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para este producto. Simplemente retire el cuchillo de su envase y esté preparado para su uso inmediato. Asegúrese de afilar la hoja antes del primer uso si es necesario, utilizando un afilador adecuado.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo firmemente por el mango.
- Realice cortes controlados y precisos aplicando una presión uniforme.
- Para cortes en carne, empuje hacia abajo mientras jala o empuja hacia adelante para un corte más limpio.
- Limpie el cuchillo frecuentemente durante su uso para evitar la contaminación cruzada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua jabonosa tibia inmediatamente después de su uso.
- No lo coloque en el lavavajillas, ya que esto puede dañar la hoja y el mango.
- Seque la hoja con un paño suave para prevenir la corrosión.
- Afíle el cuchillo regularmente para mantener su eficacia de corte.

7. Solución de Problemas

- Si el cuchillo no corta adecuadamente, asegúrese de que la hoja esté afilada.
- Si el mango presenta signos de daño, considere reemplazar el cuchillo.
- En caso de que la hoja se oxide, limpie la superficie con un paño húmedo y un limpiador adecuado para acero inoxidable.

8. Eliminación

El cuchillo debe desecharse de manera responsable al final de su vida útil. No abandone el cuchillo en la naturaleza. Consulte las regulaciones locales sobre la eliminación de utensilios afilados y acero inoxidable.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia adicional, contacte con nosotros en:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du couteau à découper Red Spirit F. Dick 21 cm

Informations générales

Le couteau à découper Red Spirit de F. Dick mesure 21 cm et est conçu pour offrir une performance de découpe optimale. Ce produit est fabriqué avec des matériaux de haute qualité pour garantir une durabilité et une efficacité lors de l'utilisation en cuisine.

Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Ce couteau est uniquement destiné à la découpe des aliments. Ne l'utilisez pas pour des matériaux durs ou non alimentaires.
- Garder hors de portée des enfants : Ce produit contient une lame tranchante. Ne laissez pas les enfants l'utiliser sans la supervision d'un adulte.
- Attention à la lame : Manipulez le couteau avec précaution pour éviter les coupures. Utilisez toujours un plan de travail stable lors de la découpe.
- Ne pas utiliser à l'aveugle : Soyez conscient de votre environnement lorsque vous utilisez le couteau pour éviter les accidents.
- Stockage approprié : Rangez le couteau dans un endroit sûr, de préférence dans un bloc à couteaux ou avec un protège-lame.

Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Longueur de la lame : 21 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Manche : Plastic robuste et ergonomique
- Type de couteau : Couteau à découper
- Poids : 180 g
- Marque : F. Dick

Installation et configuration

1. Déballage : Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Vérification de l'intégrité : Assurez-vous qu'il n'y a aucun dommage visible sur la lame et le manche.
3. Stockage initial : Placez le couteau dans un bloc à couteaux ou une protection de lame jusqu'à son utilisation pour éviter les blessures.

Fonctionnement

Utilisez le couteau à découper pour trancher des viandes, des légumes et d'autres aliments. Tenez le couteau fermement par le manche et effectuez des mouvements de va-et-vient pour obtenir des tranches uniformes. Pour une meilleure prise, assurez-vous que vos mains sont sèches.

Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle. Le lavage à la main prolonge la durée de vie de la lame.
- Séchez soigneusement avec un chiffon propre pour éviter la rouille.
- Pour maintenir le tranchant, affûtez la lame régulièrement avec une pierre à aiguiser ou un aiguiser adapté.

Dépannage

- Couteau émoussé : Affûtez la lame avant l'utilisation.
- Dommages visibles : Si la lame est endommagée, ne l'utilisez pas et contactez le service client.
- Manche lâche : Vérifiez si des vis sont manquantes ou desserrées. Serrez ou remplacez si nécessaire.

Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle sans le protéger pour éviter les blessures. Pour vous débarrasser du produit, utilisez un conteneur pour objets tranchants ou retournez-le à un centre de recyclage approprié.

Contact

Pour toute question, veuillez nous contacter à :

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

Veuillez conserver ce manuel d'utilisation pour référence future.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Carving F. Dick Red Spirit 21cm

1. Informazioni Generali

Il coltello da carving F. Dick Red Spirit è progettato per offrire precisione e comfort durante il servizio di carne. Realizzato con materiali di alta qualità, questo coltello è un compagno essenziale per chef professionisti e appassionati di cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto.
- Maneggiare con attenzione; il coltello è molto affilato e può causare ferite.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per tagliare materiali non alimentari.
- Assicurarsi che il coltello sia riposto in un luogo sicuro dopo l'uso.
- Evitare di utilizzare il coltello in presenza di superfici scivolose o instabili.
- Non tentare di affilare il coltello senza le giuste attrezzature e conoscenze.
- In caso di lesioni, contattare un medico subito.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Lunghezza della lama: 21 cm
- Tipo di lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Materiale plastico, ergonomico
- Peso: 220 g
- Utilizzo: Professionale e domestico

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il coltello dalla sua confezione con attenzione.
2. Assicurarsi che il coltello sia in perfette condizioni prima dell'uso.
3. Non è richiesta un'installazione complessa; il coltello è pronto per l'uso.
4. Conservare il coltello in un supporto per coltelli o un cassetto protetto.

5. Funzionamento

- Utilizzare il coltello per affettare carne cotta seguendo il grano per ottenere fette uniformi.
- Tenere il coltello con una mano sul manico e stabilizzare l'oggetto da tagliare con l'altra mano.
- Esercitare una pressione costante e controllata mentre si procede al taglio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare una lavastoviglie per la pulizia, poiché può danneggiare il manico e la lama.
- Asciugare il coltello immediatamente per evitare la formazione di ruggine.
- Controllare regolarmente il filo della lama; affilare con un affilatore appropriato se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta bene, verificare se la lama è affilata.
- In caso di danni alla lama o al manico, contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

- Smaltire il coltello in conformità alle normative locali sugli oggetti affilati.
- Assicurarsi che il coltello sia imballato in modo sicuro prima di gettarlo via per evitare infortuni.

9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania