

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: TRMFD21

F. DICK | Premier Plus - Carving knife - 210mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for F. Dick Premier Plus Carving Knife 21cm

1. General Information

The F. Dick Premier Plus Carving Knife 21cm is designed for both professional chefs and home cooking enthusiasts. Its premium quality construction ensures durability and precision, making it an essential tool for carving meats and preparing a variety of dishes.

2. Safety Information

- Usage: Always use the carving knife for its intended purpose to ensure safe handling.
- Handling: Handle the knife with care; the blade is sharp and can cause serious injury. Keep the blade away from your body and others while using it.
- Storage: Store the knife in a safe place, preferably in a knife block or sheath to protect the blade and avoid accidents.
- Children: Keep the knife out of reach of children. Educate older children about safe knife handling if they are to use it under supervision.
- Cutting Surface: Use a stable cutting board to prevent slipping during use.
- Maintenance: Regularly inspect the knife for any damage or dullness. Address any issues immediately to maintain safe usage.

3. Product Specifications

- Blade Length: 21 cm
- Blade Material: High-quality stainless steel
- Handle Material: Ergonomic handle
- Weight: 330 grams
- Color: Silver and black
- Additional Features: Full tang, for enhanced balance and control

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from its packaging. Avoid using excessive force to prevent damage.
2. Initial Inspection: Check for any visible damages or defects on the blade and handle.
3. Storage Preparation: If not already done, prepare a dedicated space for safe storage, such as a knife block or magnetic strip, away from moisture and direct sunlight.

5. Operation

1. Grip: Hold the handle securely with a firm grip. Ensure fingers are positioned away from the blade.
2. Cutting Technique: Use a smooth, sawing motion for optimal slicing. Keep the knife at a consistent angle to the food for even cuts.
3. Post-Use: After use, clean the knife immediately to prevent food residue from hardening on the blade.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Clean your knife immediately after use with warm water and mild soap. Avoid soaking and do not place in the dishwasher as it can damage the blade and handle.
- Drying: Hand-dry the knife thoroughly with a soft cloth before storing.
- Sharpening: Regularly hone your knife with a sharpening steel to maintain a sharp edge. Professional sharpening is recommended if significant dullness occurs.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the blade is not cutting effectively, hone or sharpen it as necessary.
- Loose Handle: If the handle feels loose, discontinue use and contact customer service for repair options.
- Bends or Nicks: If the blade is bent or has nicks, do not attempt to use the knife. Seek professional help for repair or replacement.

8. Disposal

When disposing of the knife, wrap it securely in heavy paper or a similar material to prevent injury. Follow local regulations for the disposal of sharp items.

9. Contact

For further assistance, contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für F. Dick Premier Plus Fleischmesser 21 cm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des F. Dick Premier Plus Fleischmessers. Dieses hochwertige Messer wurde speziell für präzises Schneiden und eine optimale Handhabung konzipiert. Bitte lesen Sie das Handbuch sorgfältig durch, um die besten Ergebnisse zu erzielen und die Lebensdauer Ihres Produkts zu maximieren.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Scharfe Klingen sind gefährlich. Halten Sie das Messer stets von Kindern fern.
- Verwendung: Schneiden Sie niemals auf harten Oberflächen wie Glas oder Stein. Verwenden Sie ein geeignetes Schneidebrett.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf und nutzen Sie eine Messerabdeckung oder einen Messerblock zur sicheren Lagerung.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer sofort nach dem Gebrauch, um Rückstände zu vermeiden und die Klinge zu schützen.
- Beschädigung: Verwenden Sie das Messer nicht, wenn die Klinge beschädigt oder verbogen ist.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produkt: F. Dick Premier Plus Fleischmesser
- Klingenlänge: 21 cm
- Material: Hochwertiger Edelstahl für Langlebigkeit und Korrosionsbeständigkeit
- Griff: Ergonomisch und rutschfest
- Gewicht: 250 g

4. Einrichtung und Installation

Das F. Dick Premier Plus Fleischmesser erfordert keine spezielle Installation. Befolgen Sie die folgenden Schritte für die erste Verwendung:

1. Entfernen Sie das Messer sicher aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen oder Mängel.
3. Reinigen Sie das Messer gründlich mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
4. Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung ab, um Rostbildung zu vermeiden.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie gleichmäßige, kontrollierte Schnitte aus.
- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck (z.B. zum Schneiden von Fleisch).

6. Reinigung und Pflege

- Nach jedem Gebrauch unter fließendem Wasser mit mildem Spülmittel reinigen.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Geschirrspüler, da aggressive Reinigungsmittel und hohe Temperaturen die Klinge beschädigen können.
- Trocknen Sie das Messer sorgfältig ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl für eine optimale Schneidleistung.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf
- Lösung: Schärfen Sie das Messer mit einem Wetzstahl oder einem Schleifstein.
- Problem: Klinge beschädigt
- Lösung: Bringen Sie das Messer zu einem Fachmann zur Reparatur oder ersetzen Sie es.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für gefährliche Abfälle. Berücksichtigen Sie die Umwelt und vermeiden Sie die unsachgemäße Entsorgung.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor F. Dick Premier Plus Snijmes 21 cm

1. Algemene Informatie

Het F. Dick Premier Plus Snijmes van 21 cm is een hoogwaardig mes dat ontworpen is voor professionele en thuischefs. Het mes is geschikt voor het nauwkeurig snijden van vlees, vis en groenten. Dankzij de hoogwaardige materialen en het ergonomische ontwerp biedt dit mes uitstekende prestaties en gebruiksgemak.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik alleen het mes voor het doel waarvoor het ontworpen is.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is. Een bot mes vereist meer druk en kan gevaarlijker zijn.
- Behandel het mes met zorg. Snij niet op harde oppervlakken zoals glas of marmer om beschadigingen te voorkomen.
- Houd het snijvlak altijd in een veilige positie en richt het mes niet naar jezelf of anderen.
- Bewaar het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik een snijplank van hout of kunststof om de levensduur van het mes te verlengen.
- Reinig het mes niet in de vaatwasser; gebruik alleen een zachte spons en warm water.

3. Productspecificaties

- Lengte: 21 cm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardige roestvrijstalen legering
- Handvatmateriaal: Kunststof met antislipfunctie
- Gewicht: 200 gram
- Kleur: Zilver met zwart handvat

4. Opstelling en Installatie

- Zorg ervoor dat u een schoon, vlak en stabiel snijoppervlak heeft.
- Controleer naar ontvangst van het product op eventuele schade. Neem in dat geval contact op met de leverancier.
- Geen installatie vereist; het mes is klaar voor gebruik na reiniging.

5. Bediening

- Neem het mes in uw dominante hand en gebruik de andere hand om het voedsel stevig vast te houden.
- Snijd met een vloeiende beweging, waarbij u het mes van u af beweegt voor maximale controle.
- Maak gebruik van een snijtechniek die past bij het type voedsel dat u snijdt.

6. Reinigen en Onderhouden

- Reinig het mes direct na gebruik met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd het gebruik van schurende middelen om krassen te voorkomen.
- Droog het mes onmiddellijk af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes in een meshouder of op een veilige plek om schade aan het lemmet te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
 - Oplossing: Slijp het mes met een aanscherptool voor een scherpere snijkant.
- Probleem: Het handvat is losgekomen.
 - Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor reparatie of vervanging.

8. Afvalverwerking

- Gooi het mes niet weg in de reguliere afvalbak. Neem contact op met lokale afvalverwerkingscentra voor de juiste afvalverwerking van scherpe voorwerpen.
- Overweeg recyclingmogelijkheden om de impact op het milieu te minimaliseren.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: F. Dick Premier Plus Cuchillo de Rebanado 21cm (TRMFD21)

1. Información General

El cuchillo de rebanado Premier Plus de F. Dick de 21 cm es una herramienta de alta calidad diseñada para cortes precisos en carnes y otros alimentos. Ideal para profesionales de la gastronomía y entusiastas de la cocina, su hoja afilada y ergonómica promete un rendimiento excepcional.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este cuchillo está diseñado únicamente para cortar alimentos. No usar para otros fines.
- Cuidado al Manipular: Siempre manejar el cuchillo con cuidado. Utilizar una base de corte adecuada y evitar el contacto con otros utensilios.
- Almacenamiento Seguro: Guardar el cuchillo fuera del alcance de los niños y en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque para cuchillos o funda.
- Afilado Regular: Mantener el cuchillo afilado siguiendo las instrucciones de afilado del fabricante para evitar lesiones y asegurar un corte eficiente.
- Uso de Guantes: Se recomienda el uso de guantes antideslizantes durante el manejo del cuchillo para mayor seguridad.
- Inspección Regular: Revisar regularmente el cuchillo para detectar desgastes o daños en la hoja o el mango.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 21 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Polipropileno ergonómico
- Uso: Profesional y doméstico
- Peso: 200 g

4. Configuración e Instalación

1. Retire el cuchillo de la caja y elimine cualquier material de empaque.
2. Examine el cuchillo para verificar que no haya daños.
3. Lave la hoja con agua caliente y un detergente suave antes del primer uso.
4. Se recomienda afilar la hoja con un afilador adecuado para optimizar el rendimiento de corte.

5. Operación

- Sujete el cuchillo firmemente por el mango.
- Use movimientos suaves y controlados al cortar, aplicando la presión adecuada según el tipo de alimento.
- Para cortes más precisos, mantenga el cuchillo en un ángulo de 20 grados respecto al alimento.
- Siempre corte alejándose de su cuerpo para prevenir accidentes.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y un detergente suave. No lavar en lavavajillas.
- Seque bien la hoja y el mango para evitar la acumulación de humedad.
- Almacene el cuchillo en un lugar seco y fresco.
- Afilé la hoja regularmente utilizando un afilador adecuado o una piedra de afilar.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo Dañado: Si la hoja presenta astillas o daños visibles, no lo use. Repararlo o reemplazarlo.
- Corte Ineficaz: Si el cuchillo no corta bien, es probable que necesite afilado.
- Mango Suelto: Si el mango se siente suelto, deje de usar el cuchillo y contáctenos para asistencia.

8. Eliminación

El cuchillo debe ser descartado de acuerdo con las regulaciones locales. Si es posible, recicle acero inoxidable. Por favor, evite simplemente tirarlo a la basura. Inspeccione si hay un programa de recogida o reciclado en su localidad.

9. Contacto

Para más información y asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couteau à découper F. Dick Premier Plus de 21 cm. Ce produit est conçu pour offrir une performance de découpe exceptionnelle et une durabilité optimale. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour assurer une utilisation correcte et sécurisée.

2. Informations de Sécurité

- Manipulation : Toujours manipuler le couteau avec précaution. Évitez tout contact avec votre corps ou d'autres personnes lors de l'utilisation.
- Enfant : Ne laissez jamais les enfants utiliser ce couteau sans surveillance.
- Couteau Tranchant : La lame est très tranchante. Utilisez un support stable lors de la découpe pour éviter des accidents.
- Stockage : Conservez le couteau dans un endroit sûr, loin de la portée des enfants. Utilisez un protège-lame ou un bloc à couteaux.
- Nettoyage : Nettoyez le couteau immédiatement après utilisation pour éviter l'accumulation de bactéries et de débris alimentaires.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

Nom du Produit : Couteau à Découper F. Dick Premier Plus 21 cm
Type de Lame : Acier inoxydable de haute qualité
Longueur de la Lame : 21 cm
Poids : 250 gr
Manche : Plastique antidérapant pour une prise en main confortable
Usage : Idéal pour la découpe de viandes, poissons et légumes

4. Configuration et Installation

1. Déballage : Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Vérification : Examinez la lame pour toute dommage visible. Si elle est endommagée, ne pas utiliser.
3. Établissement : Trouvez un coin de préparation où vous pouvez travailler en toute sécurité, avec un plan de travail propre et solide.
4. Stockage : Si le couteau n'est pas en usage, rangez-le dans un bloc à couteaux ou dans un protège-lame pour garantir la sécurité et la longévité de la lame.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau fermement par le manche.
- Utilisez une planche à découper stable pour trancher vos aliments.
- Appliquez une pression uniforme et contrôlée lors de la découpe pour obtenir des tranches précises.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Ne pas le mettre au lave-vaisselle.
- Sécher : Séchez le couteau immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.
- Affûtage : Affûtez la lame régulièrement à l'aide d'une pierre à aiguiser ou d'un fusil pour maintenir son efficacité.

7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas efficacement.
- Solution : Vérifiez si la lame a besoin d'être aiguisée.
- Problème : Des taches apparaissent sur la lame.
- Solution : Nettoyez avec un nettoyant doux et séchez soigneusement.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau dans les déchets ménagers. Veuillez suivre les règlements locaux pour éliminer les objets tranchants et dangereux. Envisagez de contacter les centres de recyclage locaux pour une élimination adaptée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :
Email : info@gmgastro.com
Téléphone : 0800 7000 220
Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi le couteau à découper F. Dick Premier Plus. Nous vous souhaitons une expérience de découpe agréable et sécurisée.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Fetta F. Dick Premier Plus 21 cm

1. Informazioni Generali

Il coltello da fetta F. Dick Premier Plus è un attrezzo di alta qualità progettato per garantire risultati ottimali nel taglio di carni e alimenti. Questo prodotto è realizzato con materiali eccellenti e offre prestazioni superiori nella preparazione dei tuoi piatti.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzo Sicuro: Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto. Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Manutenzione delle Lame: La lama è affilata. Eseguire manutenzione periodica e affilatura con strumenti appropriati.
- Protezione Personale: Indossare guanti protettivi durante l'uso per evitare infortuni.
- Superficie di Lavoro: Assicurarsi che la superficie di lavoro sia stabile e antiscivolo per prevenire incidenti.
- Controllo Prima dell'Uso: Controllare che non ci siano danni alla lama o al manico prima di utilizzare il coltello.
- Conservazione: Conservare in un luogo asciutto e pulito; riporre in un portacoltelli o in un cassetto sicuro.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Coltello da Fetta F. Dick Premier Plus

- Lunghezza lama: 21 cm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Design: Ergonomico, con manico in sintetico
- Utilizzo: Ideale per affettare carni e salumi

4. Installazione e Configurazione

- Il coltello è pronto all'uso al momento dell'acquisto. Non è necessaria alcuna installazione.
- Per ottimizzare l'uso del coltello, è consigliabile effettuare una leggera affilatura prima del primo utilizzo.

5. Operazione

- Tenere saldamente il manico del coltello.
- Trascinare la lama con un movimento fluido e controllato per affettare. Applicare una leggera pressione per ottenere risultati uniformi.
- Evitare di inclinare eccessivamente il coltello durante il taglio per un controllo migliore.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua e sapone. Evitare l'uso di lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire macchie.
- Affilare la lama regolarmente per mantenere prestazioni ottimali.

7. Risoluzione dei Problemi

- Coltello non affilato: Eseguire affilatura con una pietra per affilare o un affilatore.
- Difficoltà nel taglio: Verificare se la lama è danneggiata o usurata. Sostituire o riparare se necessario.
- Corrosione: Pulire e asciugare accuratamente dopo ogni utilizzo per evitare la ruggine.

8. Smaltimento

- Smaltire il coltello secondo le normative locali. Assicurarsi che sia imballato correttamente per evitare infortuni durante il trasporto ai centri di raccolta.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania