

# 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: UNIMFD26

### F. DICK | 1905 - Universal Knife- Blade: 260mm



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

# EN ENGLISH

Product Manual for F. Dick 1905 Universal Knife Blade 260mm (Model: UNIMFD26)

## 1. General Information

Congratulations on your purchase of the F. Dick 1905 Universal Knife Blade. This high-quality knife blade is designed for professional use, offering precision and durability for various food preparation tasks.

## 2. Safety Information

- Cut Safety: Always handle the knife with care. Keep the blade away from fingers and other body parts during use. Use cut-resistant gloves when necessary.
- Sharpness: The blade is extremely sharp. Avoid contact with hard surfaces that may dull the blade. Do not attempt to catch a falling knife; let it fall and stay clear.
- Storage: Store the knife blade in a safe place, ideally in a protective sheath or knife block, out of reach of children.
- Maintenance: Regularly inspect the blade for damage. Do not use the knife if the blade is chipped, cracked, or otherwise damaged.
- Cleaning: Clean the knife carefully to prevent accidents. Avoid submerging in water for long periods to maintain the quality of the blade.

## 3. Product Specifications

- Model Number: UNIMFD26
- Blade Length: 260 mm
- Material: Stainless Steel
- Weight: 0.36 kg
- Handle Type: Ergonomic
- Color: Silver

## 4. Setup and Installation

The F. Dick 1905 Universal Knife Blade does not require assembly. Ensure the blade is securely attached to the handle before use. If the blade becomes loose, discontinue use and contact support for guidance.

## 5. Operation

To use the F. Dick 1905 Universal Knife Blade:

- Hold the knife firmly by its handle.
- Position the blade at the desired angle for cutting.
- Apply even pressure as you cut through the material.
- For best results, use a cutting board that will not dull the blade.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After each use, clean the blade with warm, soapy water. Avoid using abrasive materials. Dry the knife immediately with a soft cloth.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade using a whetstone or sharpening tool appropriate for stainless steel.
- Inspection: Routinely check for signs of wear or damage. Replace or repair as necessary.

## 7. Troubleshooting

- Blade Slips: Ensure you are using the knife on an appropriate surface such as a cutting board.
- Difficulty Cutting: If the blade is not cutting efficiently, check if it requires sharpening.
- Handle Issues: If the handle is loose, stop using the knife and contact customer support.

## 8. Disposal

When disposing of the knife blade, ensure it is secured to prevent injury to refuse handlers. Wrap the blade in a thick material and communicate its presence if disposing in a waste bin.

## 9. Contact

For further assistance or inquiries regarding the F. Dick 1905 Universal Knife Blade, please contact:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Keep this manual for future reference and safe handling practices. Thank you for choosing F. Dick.

# DE DEUTSCH

Produkthandbuch für das F. Dick 1905 Universal-Messerblatt 260 mm (UNIMFD26)

## 1. Allgemeine Informationen

Willkommen beim F. Dick 1905 Universal-Messerblatt, Design und Qualität vereinen sich in diesem hochwertigen Küchenwerkzeug für professionelle Köche und Kochbegeisterte. Dieses Messerblatt ist ideal für zahlreiche Anwendungen in der Küche.

## 2. Sicherheitsinformationen

- a. Allgemeine Sicherheit: Dieses Produkt ist scharf; verwenden Sie es mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- b. Benutzung: Schneiden Sie stets auf einer stabilen Unterlage. Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- c. Lagerung: Bewahren Sie das Messer in einem sicheren Messerblock oder in einer Schutzhülle auf.
- d. Pflege: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch und überprüfen Sie regelmäßig die Klinge auf Beschädigungen.
- e. Verwendungsschädigung: Verwenden Sie das Messer nicht für das Schneiden von gefrorenen oder sehr harten Gegenständen, um Brüche zu vermeiden.
- f. Erste Hilfe: Bei Verletzungen suchen Sie sofort medizinische Hilfe auf.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

Produkt: F. Dick 1905 Universal-Messerblatt  
Länge: 260 mm  
Klingenmaterial: Hochlegierter Edelstahl  
Griffmaterial: Holz  
Gewicht: 0.25 kg  
Verwendung: Gewerbliche und private Kochanwendung

## 4. Setup und Installation

- a. Nehmen Sie das Messer aus der Verpackung.
- b. Falls erforderlich, montieren Sie den Griff gemäß den beiliegenden Anweisungen.
- c. Stellen Sie sicher, dass das Messer an einem stabilen Ort aufbewahrt wird, um Verletzungen oder Schäden beim Zugriff zu vermeiden.

## 5. Betrieb

- a. Machen Sie sich mit der Klinge vertraut. Halten Sie das Messer immer mit beiden Händen fest.
- b. Beginnen Sie mit leichten Schneidbewegungen, um den Umgang mit dem Messer zu erlernen.
- c. Reinigen Sie die Klinge vor und nach der Verwendung mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.

## 6. Reinigung und Wartung

- a. Reinigen Sie das Messer nicht in der Geschirrspülmaschine; dies kann die Klinge beschädigen.
- b. Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- c. Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstein oder einem Schärfgerät.

## 7. Fehlerbehebung

- a. Klinge ist stumpf: Verwenden Sie einen Wetzstein oder ein Schleifgerät.
- b. Klinge hat Rost: Reinigen Sie die Klinge mit einer Mischung aus Essig und Wasser und polieren Sie sie anschließend.
- c. Griff ist locker: Überprüfen Sie die Schrauben und ziehen Sie diese fest. Wenn nötig, wenden Sie sich an den Kundendienst.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie beschädigte oder nicht mehr benötigte Messerblätter sicher. Geben Sie sie in den Restmüll oder bringen Sie sie zu einer speziellen Sammelstelle für gefährliche Abfälle.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

# Producthandleiding voor F. Dick 1905 Universele Klengen 260mm (UNIMFD26)

## 1. Algemene Informatie

De F. Dick 1905 Universele Klengen is ontworpen voor professioneel gebruik in de voedingsindustrie en biedt duurzaamheids- en precisiekwaliteit. Deze messen zijn geschikt voor diverse soorten snijwerkzaamheden, van vleesbewerking tot groente.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Dit product is alleen bedoeld voor snijwerkzaamheden. Gebruik het mes niet voor andere doeleinden.
- Hantering: Houd het mes altijd met de snijkant naar beneden gericht. Gebruik een snijplank voor extra veiligheid.
- Opslag: Bewaar het mes op een veilige plaats, buiten het bereik van kinderen. Gebruik een messenhouder of beschermkap.
- Schoonmaken: Reinig het mes na elk gebruik om bacteriën en besmetting te voorkomen. Vermijd het gebruik van schuurmiddelen die de scherpte kunnen aantasten.

## 3. Productspecificaties

- Lengte mes: 260 mm
- Materiaal lemmer: Hoogwaardige staalsoorten
- Type: Universeel mes
- Gewicht: 200 gram
- Kleur: Staal met houten handvat
- Ontwerp: Ergonomisch handvat voor comfort tijdens gebruik

## 4. Installatie en Setup

1. Verwijder de verpakking en controleer het mes op beschadigingen.
2. Plaats de messenhouder op een vlakke, stabiele ondergrond.
3. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is voor veiligheid tijdens gebruik.
4. Als je een bevestigingssysteem gebruikt, volg dan de instructies van de fabrikant voor installatie.

## 5. Bediening

- Grip het mes stevig bij het handvat en zorg voor een stabiele snijpositie.
- Snijd met gecontroleerde bewegingen. Voor vlees, gebruik langere, gelijkmatige snijbewegingen; voor groente, gebruik snelle, korte bewegingen.
- Gebruik kracht indien nodig, maar vermijd te veel druk om letsel te voorkomen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes met warm water en zeep direct na gebruik.
- Droog het mes grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Smeer het handvat regelmatig in met levensmiddelenveilige olie om het hout in goede staat te houden.
- Vijl de snijkant opnieuw om scherpte te behouden indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Het mes snijdt niet goed: Controleer of het lemmer scherp is. Slijp indien nodig.
- Roest op het mes: Reinig en droog het mes correct, en gebruik een anti-roestmiddel.
- Handvat los: Controleer de bevestigingen en zorg ervoor dat deze stevig zijn. Neem contact op voor vervangingen indien nodig.

## 8. Afvalverwerking

Dit product kan worden gerecycled. Volg de lokale richtlijnen voor de verwijdering van roestvrij staal en houten producten. Zorg ervoor dat het mes niet in de handen van kinderen komt voordat het wordt weggegooid.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchilla Universal F. Dick 1905 - 260 mm

## 1. Información General

La cuchilla universal F. Dick 1905 es una herramienta de alta calidad diseñada para satisfacer las necesidades de corte en entornos profesionales y domésticos. Fabricada con materiales de primera calidad, esta cuchilla es ideal para una amplia gama de tareas culinarias.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Seguro: Mantenga siempre el filo alejado de la piel y evite el contacto con superficies inestables.
- Almacenamiento: Guarde la cuchilla en un lugar seco y seguro, lejos del alcance de los niños.
- Manejo: Utilice un soporte de cuchillos o una funda protectora para evitar cortes accidentales.
- Inspección: Revise regularmente la cuchilla en busca de daños o desgastes y reemplácela si es necesario.
- Limpieza: Nunca coloque la cuchilla en el lavavajillas. Lávela a mano con agua tibia y un detergente suave.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del producto: Cuchilla Universal F. Dick 1905
- Longitud de la hoja: 260 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Dureza: 55-57 HRC
- Mango: Ergonomía optimizada para un agarre seguro

## 4. Configuración e Instalación

La cuchilla F. Dick 1905 no requiere instalación. Para el uso, retírela de su embalaje protector. Asegúrese de que su área de trabajo esté limpia y que tenga a la mano una tabla de cortar adecuada.

## 5. Operación

Utilice la cuchilla para cortar, picar y pelar alimentos. Sostenida correctamente por el mango ergonómico, asegúrese de mantener una postura segura y controlada al realizar cortes.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

Limpie la cuchilla después de cada uso. Lave a mano con agua tibia y un detergente suave, secándola inmediatamente para evitar la corrosión. Afilé la hoja regularmente para mantener su rendimiento óptimo.

## 7. Solución de Problemas

- El filo no corta adecuadamente: Asegúrese de que la cuchilla esté afilada. Considere usar una piedra de afilar.
- Dificultad para sostener la cuchilla: Verifique que su mano esté seca y limpia para evitar deslizamientos.

## 8. Eliminación

La cuchilla debe ser desechada de manera responsable. Coloque la cuchilla en un recipiente de reciclaje adecuado o en un contenedor de desechos afilados de acuerdo con las regulaciones locales.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : F. Dick 1905 Couteau Universel Lame 260mm (UNIMFD26)

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couteau universel F. Dick 1905. Ce produit est conçu pour répondre aux normes les plus élevées de qualité et de sécurité, garantissant des performances optimales dans toute cuisine professionnelle.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation : Ce couteau est destiné à la découpe des aliments. Ne l'utilisez pas pour d'autres fins.
- Manipulation : Utilisez toujours des gants de protection lors de la manipulation de la lame pour éviter les blessures.
- Nettoyage : Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du détergent doux. Évitez de laver au lave-vaisselle pour prolonger la durée de vie du produit.
- Stockage : Rangez le couteau dans un endroit sec et sécurisé, loin des enfants.
- Contrôle : Vérifiez régulièrement l'état de la lame. Si elle est endommagée, arrêtez immédiatement l'utilisation et contactez le service client.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : F. Dick 1905 Couteau Universel
- Longueur de la Lame : 260 mm
- Matériau de la Lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Type de Manche : Polypropylène
- Poids : 250 g
- Usage : Professionnel / Domestique

## 4. Installation et Configuration

1. Retirez le couteau de son emballage et inspectez-le pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé.
2. Essuyez la lame avec un chiffon propre pour enlever tout résidu d'emballage.
3. Fixez un support de rangement au mur ou sur le plan de travail, si nécessaire.
4. Placez le couteau dans le support ou dans un bloc de couteaux pour un accès facile et sécurisé.

## 5. Fonctionnement

Utilisez le couteau pour trancher, hacher et couper différents types d'aliments. Tenez fermement le manche tout en appliquant une pression modérée sur la lame. Assurez-vous d'utiliser une planche à découper stable.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez la lame après chaque utilisation pour éviter les contaminations croisées.
- Évitez l'utilisation de matériaux abrasifs qui pourraient rayer la surface de la lame.
- Pour un affûtage optimal, utilisez une pierre à aiguiser ou un fusil à aiguiser après plusieurs utilisations.

## 7. Dépannage

- Lame émoussée : Affûtez la lame régulièrement.
- Dommages visibles : Si vous remarquez des fissures ou des éclats, contactez le service client.
- Glissement lors de la découpe : Assurez-vous que la planche à découper est stable.

## 8. Élimination

Conformément aux réglementations locales, éliminez le couteau usagé en le soumettant à un recyclage approprié ou à une collecte des déchets dangereux. Ne jetez pas le couteau dans une poubelle ordinaire, car cela pourrait causer des blessures.

## 9. Contact

Pour des questions supplémentaires, n'hésitez pas à contacter notre service client :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi F. Dick. Nous vous souhaitons une excellente expérience culinaire!

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Il coltello universale F. Dick 1905 con lama da 260 mm è progettato per professionisti della ristorazione e del settore alimentare. Realizzato con materiali di alta qualità, garantisce durabilità e precisione per il taglio.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello lontano da bambini e animali domestici.
- Affilare la lama solo con strumenti adatti e seguendo le istruzioni.
- Non utilizzare la lama per scopi diversi dal taglio alimentare.
- Maneggiare il coltello con cura per prevenire tagli.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure per evitare danni alla lama.
- Pulire il coltello subito dopo l'uso per prevenire la contaminazione.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro quando non in uso.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: F. Dick 1905
- Lunghezza lama: 260 mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico e antiscivolo
- Peso: 300 g
- Utilizzo: Professionale e domestico

### 4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
- Verificare che non ci siano danni visibili sulla lama e sul manico.
- Non è richiesta alcuna installazione specifica. Il coltello è pronto per l'uso immediato.

### 5. Operazione

- Tenere il coltello con una presa salda sul manico.
- Utilizzare un tagliere stabile durante il taglio.
- Eseguire movimenti fluidi e controllati per un taglio preciso.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e detergente.
- Non utilizzare lavastoviglie per la pulizia.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire macchie o ruggine.
- Affilare regolarmente la lama per mantenere la sua efficacia.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affila correttamente, verificare l'affilatura.
- In caso di danni visibili alla lama o al manico, contattare il servizio assistenza.
- Se il manico risulta instabile, controllare il fissaggio della lama.

### 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento di prodotti in acciaio.

- Non gettare il coltello nella spazzatura comune.
- Portare il coltello in un centro di raccolta per il metallo.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania