

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: USMFD18

F. DICK Red Spirit - Usuba knife - 18cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for F. Dick Red Spirit Usuba Knife 18cm

1. General Information

The F. Dick Red Spirit Usuba Knife 18cm is a specialized Japanese-style vegetable knife designed for precision cutting. This knife is perfect for professional chefs and culinary enthusiasts alike, offering unparalleled sharpness and handling for slicing, dicing, and mincing vegetables. With a carefully crafted blade and ergonomic handle, it enables efficient and comfortable use in preparing a variety of dishes.

2. Safety Information

- **User Responsibility:** Always handle the knife with care to prevent accidental cuts or injuries.
- **Storage:** Store the knife in a designated knife block or sheath to avoid dulling the blade and to protect against accidents.
- **Cutting Surface:** Use a suitable cutting surface, such as a wooden or plastic cutting board, to prevent damage to the blade and ensure safety while cutting.
- **Children:** Keep out of reach of children. The knife is not suitable for unsupervised use by minors.
- **Supervision:** When using the knife, ensure you are focused and not distracted to maintain control.
- **Dull Knives:** A dull knife requires more force to cut and can slip easily, leading to accidents. Regularly sharpen your knife.

3. Product Specifications

- **Blade Length:** 18 cm
- **Blade Material:** High-carbon stainless steel
- **Handle Material:** Plastic, ergonomic design
- **Weight:** 0.20 kg
- **Maintenance:** Hand wash only; do not place in dishwasher
- **Origin:** Made in Germany

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the F. Dick Red Spirit Usuba Knife from its packaging.
2. **Blade Protection:** Ensure the blade is protected by its sheath during transport and storage.
3. **Washing:** Wash the knife with warm soapy water and dry it thoroughly before first use.
4. **Sharpening:** If necessary, sharpen the blade using a whetstone or a professional sharpening service for optimal cutting performance.
5. **Storage:** Place the knife in a knife block, magnetic strip, or in a sheath to ensure safety and maintain the blade's integrity.

5. Operation

- **Proper Grip:** Hold the handle firmly with your dominant hand while placing your other hand on the food item for stability.
- **Cutting Technique:** Use a smooth, rocking motion for slicing vegetables. The blade's sharpness allows for clean cuts with minimal effort.
- **Preservation:** To maintain the blade's sharpness, avoid cutting on hard surfaces like glass or stone.

6. Cleaning and Maintenance

- **Hand Washing:** Clean the knife immediately after use with warm water and mild dish soap.
- **Drying:** Wipe the blade dry with a soft cloth to avoid rust and maintain hygiene.
- **Storage:** Always store in a safe place where the blade is not exposed to elements that could dull or damage it.

7. Troubleshooting

- **Dull Blade:** If the knife does not cut properly, it may need sharpening. Use a whetstone or seek professional sharpening services.
- **Rust Spots:** Prevent rust by thoroughly drying the blade after washing and storing properly. If rust appears, gently scrub with a soft cloth or steel wool, then clean and dry.
- **Handle Issues:** If the handle becomes loose or compromised, discontinue use and consult with a professional for repair or replacement.

8. Disposal

When disposing of the knife, wrap the blade in protective material to prevent injury to individuals handling the waste. Follow local regulations for disposing of sharp objects in a safe manner.

9. Contact

For inquiries or support, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für das F. Dick Red Spirit Usuba-Messer 18cm (USMF D18)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres F. Dick Red Spirit Usuba-Messers. Dieses hochwertige Kochmesser ist speziell für das Schneiden und Zubereiten von Gemüse und Obst konzipiert. Es kombiniert traditionelle Handwerkskunst mit modernem Design und ist ein unverzichtbares Werkzeug in jeder professionellen Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schärfen Sie das Messer nur mit geeigneten Schleifwerkzeugen.
- Seien Sie beim Schneiden vorsichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Messer nur von Hand, um die Klinge und den Griff zu schützen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser und Feuchtigkeit über längere Zeit, um eine Korrosion zu verhindern.

3. Produktüberblick und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: F. Dick Red Spirit Usuba-Messer 18cm
- Klingenlänge: 18 cm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Holz
- Gesamtgewicht: 200 g
- Farbe: Rot
- Anwendung: Ideal für präzises Schneiden von Gemüse

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf Schäden. Bei sichtbaren Schäden verwenden Sie das Messer nicht.
3. Stellen Sie sicher, dass Ihre Arbeitsfläche sauber und stabil ist.
4. Das Messer benötigt keine spezielle Montage – es ist sofort einsatzbereit.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer bei der Verwendung mit einer stabilen Handhaltung.
- Verwenden Sie eine geeignete Schneidunterlage, um die Klinge und die Unterlage zu schützen.
- Schneiden Sie in einer kontrollierten Bewegung, um das beste Ergebnis zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch von Hand mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort mit einem weichen Tuch, um Wasserflecken und Korrosion zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer an einem kühlen, trockenen Ort, idealerweise in einem Messerblock oder einer Schutzhülle.

7. Fehlerbehebung

- Falls das Messer stumpf wird, verwenden Sie einen geeigneten Wetzstein oder ein Schleifgerät.
 - Bei Anzeichen von Rost, reinigen Sie das Messer mit einem Stahlwollepad oder einer speziellen Rostentfernerlösung.
- Bei weiteren Problemen oder Fragen kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Achten Sie darauf, die Klinge sicher zu verpacken, um Verletzungen zu vermeiden.

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

Vielen Dank für Ihren Kauf und viel Freude mit Ihrem F. Dick Red Spirit Usuba-Messer!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de F. Dick Red Spirit Usuba Mes 18cm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de F. Dick Red Spirit Usuba Mes van 18 cm. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor nauwkeurig snijden en is ideaal voor de professionele keuken en hobbykoks. Het mes is gemaakt van duurzaam roestvrij staal en biedt een uitstekende snijkracht.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor zijn beoogde doel: het snijden van voedsel.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen en zorg ervoor dat het op een veilige plaats wordt opgeborgen.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en houd uw vingers uit de snijrichting.
- Gebruik een snijplank om schade aan het mes en oppervlakken te voorkomen.
- Controleer het mes regelmatig op beschadigingen. Bij beschadiging, stop met het gebruik en neem contact op met de klantenservice.
- Zorg ervoor dat het mes goed wordt onderhouden en scherp blijft om ongevallen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 18 cm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Type: Usuba mes (recht snijden)
- Gewicht: 200 gram (ongeveer)
- Handgreep: Ergonomisch ontwerp, gemaakt van kunststof
- Geschikt voor: Groenten, met name voor het snijden van fijne sneden en julienne

4. Installatie en Setup

1. Haal het mes uit de verpakking met zorg om snijwonden te voorkomen.
2. Controleer het mes op eventuele beschadigingen of oneffenheden.
3. Plaats het mes op een droge en veilige plek in uw keuken, bij voorkeur binnen handbereik van uw snijplank.
4. Zorg ervoor dat het mes niet in contact komt met vochtige oppervlakken om roestvorming te voorkomen.

5. Bediening

- Voordat u begint met snijden, zorg ervoor dat het mes scherp is.
- Houd het mes met de juiste grip vast, waarbij uw duim op de bovenkant van de handgreep rust voor stabiliteit.
- Beweeg het mes met gecontroleerde en gelijkmatige druk om de beste snijresultaten te behalen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinigen: Was het mes direct na gebruik met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Gebruik geen schuursponsjes om krassen te voorkomen.
- Droog het mes grondig af met een schone doek om watervlekken en roest te voorkomen.
- Onderhoud: Slijp het mes regelmatig met een slijpstaaf om de scherpte te behouden. Bewaar het mes op een veilige plaats, bijvoorbeeld in een meshouder of beschermhoes.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is. Slijp indien nodig.
- Mes roest: Zorg ervoor dat het mes altijd droog is en op een droge plek wordt bewaard.
- Problemen met de handgreep: Controleer of de handgreep goed vastzit. Neem contact op met klantenservice bij schade.

8. Afvoer

- Afhankelijk van de staat van het mes, dient u het op de juiste manier af te voeren. Als het mes niet meer bruikbaar is, verwijder dan voorzichtig het mes uit de handgreep en recycle de onderdelen waar mogelijk. Neem contact op met de lokale recyclingfaciliteiten voor correcte afvoermethoden.

9. Contact

Voor vragen of meer informatie kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para el Cuchillo Usuba F. Dick Red Spirit 18cm

1. Información General

El cuchillo Usuba F. Dick Red Spirit de 18 cm es una herramienta esencial para cortes precisos en la cocina, especialmente diseñada para el trabajo con verduras y tareas de corte específicas en la preparación de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Este cuchillo está diseñado para uso profesional en la cocina.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Utilice en superficies de corte adecuadas para evitar lesiones.
- Mantenga el filo del cuchillo; un cuchillo desafilado es más peligroso.
- No intente usar este cuchillo para propósitos para los cuales no fue diseñado.
- Al limpiar, evite mojar el mango para prevenir el deterioro.
- Siempre almacene el cuchillo en un lugar seguro cuando no esté en uso.

3. Descripción General y Especificaciones

- Modelo: Usuba Knife
- Longitud de la hoja: 18 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Diseño de mango: Ergonomico
- Uso recomendado: Vegetales y corte fino

4. Configuración e Instalación

- No requiere instalación previa.
- Desempaque el cuchillo y asegúrese de que la hoja esté limpia y sin daños.
- El cuchillo debe ser almacenado en un lugar seguro y seco.
- Se recomienda usar un bloque de cuchillos o una funda protectora para almacenamiento.

5. Operación

- Para el corte de verduras, sostenga el mango con una mano y coloque la hoja en el área deseada.
- Aplique presión firme y controlada mientras corta.
- Mantenga la hoja en un ángulo adecuado para obtener los mejores resultados.
- Nunca corte hacia su cuerpo, siempre dirija el corte lejos de usted.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano el cuchillo con agua tibia y jabón después de su uso.
- Seque inmediatamente con un paño suave para evitar manchas.
- No se recomienda el uso de lavavajillas, ya que puede dañar la hoja y el mango.
- Revise el filo regularmente y afile si es necesario usando un afilador apropiado.

7. Solución de Problemas

- Si encuentra que la hoja no corta adecuadamente, probablemente necesite afilarse.
- Si el mango muestra signos de desgaste, considere reemplazar el cuchillo.
- Para otros problemas, comuníquese con el servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

- Si el cuchillo ya no es utilizable, deséchelo de manera responsable.
- Corte y recicle la hoja si es posible y consulte las normas de reciclaje locales para el mango.
- Nunca arroje el cuchillo a la basura sin asegurarse de que no represente un riesgo de corte.

9. Contacto

Para más información, por favor contáctenos en:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU COUTEAU USUBA F. DICK RED SPIRIT 18CM (USMF18)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couteau Usuba F. Dick Red Spirit 18cm. Ce couteau est conçu pour les professionnels de la cuisine et offre une précision exceptionnelle pour la découpe des légumes.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Destiné à la coupe de légumes et d'autres aliments. Ne pas utiliser pour des matériaux durs ou congelés.
- Manipulation : Toujours manipuler le couteau avec prudence. Ne pas laisser le couteau à portée des enfants.
- Stockage : Ranger le couteau dans un endroit sûr, hors de portée des enfants. Utiliser un bloc de couteaux ou un protège-lame.
- Aiguisage : Utiliser une pierre à aiguiser appropriée pour maintenir le tranchant. Éviter les aiguiseurs électriques.
- Blessures : Ne pas plier ou tordre la lame. En cas de coupure, nettoyer la blessure et consulter un médecin si nécessaire.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame : 18 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Manche : Bois de pakka durable
- Poids : Environ 200 g
- Utilisation : Couteau à légumes traditionnel, idéal pour la préparation de sashimi.

4. Configuration et Installation

Aucune installation spéciale requise. Pour utiliser le couteau :

1. Déballez le couteau et vérifiez qu'il est en bon état.
2. Lavez la lame avec de l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
3. Séchez soigneusement avec un chiffon propre.

5. Utilisation

Pour une utilisation optimale :

1. Tenez le couteau avec une prise ferme.
2. Utilisez la technique de coupe correcte pour trancher doucement à travers les légumes.
3. Ne pas utiliser le couteau pour taper ou frapper des surfaces dures.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Laver à la main avec de l'eau chaude et du savon doux. Éviter le lavage au lave-vaisselle.
- Séchage : Essuyer immédiatement après le nettoyage pour éviter la rouille.
- Aiguisage : Aiguiser le couteau régulièrement pour maintenir un tranchant optimal.

7. Dépannage

- Coupe insatisfaisante : Si la lame ne coupe pas bien, envisagez de l'aiguiser.
- Corrosion : Vérifiez que le couteau est correctement séché après chaque utilisation.
- Manche glissant : Si le manche devient glissant, vérifiez s'il est propre et sec.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle. Pour l'élimination, contactez le service de déchets locaux concernant la gestion des vieux couteaux pour assurer une élimination sûre et appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del coltello Usuba Red Spirit F. Dick. Questo prodotto è stato progettato per offrire prestazioni superiori e un'esperienza di utilizzo eccezionale in cucina. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un utilizzo corretto e sicuro del prodotto.

Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello Usuba solo per il suo scopo previsto, ovvero per affettare verdure e altri alimenti.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Utilizzare sempre una superficie di taglio stabile e sicura per evitare lesioni.
- Non utilizzare il coltello per tagliare oggetti duri come ossa o alimenti congelati.
- Maneggiare il coltello con cautela e non toccare la lama durante l'uso.
- Mantenere la lama affilata; una lama non affilata può essere più pericolosa.
- Pulire e asciugare il coltello dopo ogni utilizzo per evitare la corrosione.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il coltello Usuba Red Spirit F. Dick ha le seguenti specifiche tecniche:

- Lunghezza lama: 18 cm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Ergonomico in legno
- Uso: Affettatura di verdure

Installazione e Setup

Il coltello non richiede installazione. Tuttavia, è importante seguire queste linee guida prima del primo utilizzo:

1. Lavare il coltello con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di produzione.
2. Asciugare delicatamente il coltello con un panno morbido.
3. Affilare la lama, se necessario, prima dell'uso.

Operazione

1. Posizionare gli alimenti sulla superficie di taglio.
2. Impugnare il coltello con una presa sicura, tenendo il pollice e l'indice sulla lama per una maggiore stabilità.
3. Affettare gli alimenti con movimenti decisi, mantenendo il coltello inclinato in avanti.
4. Terminato l'uso, riporre il coltello in un luogo sicuro, come un blocco per coltelli o una custodia.

Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire la lama con acqua calda e sapone, evitando detergenti abrasivi.
- Asciugare immediatamente il coltello per prevenire la formazione di ruggine.
- Affilare regolarmente la lama utilizzando una pietra per affilare o un affilatore.

Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta in modo efficace, potrebbe essere necessario affilarlo nuovamente.
- Se si notano segni di ruggine, pulire la lama con un panno umido e asciugare immediatamente.

Disposizione

Al termine della vita utile del coltello, smaltirlo in modo responsabile. Non gettare il coltello nel normale rifiuto domestico. Contattare il proprio centro di raccolta locale per informazioni sulla corretta disposizione degli utensili da cucina.

Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.