

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: ZELMFD21

F. DICK Ergogrip - carving knife 21 cm, blue handle (standard)



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

EN ENGLISH

Product Manual for F. Dick Ergogrip Carving Knife 21 cm Blue Handle (Model: ZELMFD21)

1. General Information

The F. Dick Ergogrip Carving Knife is designed for precision carving, featuring a comfortable blue handle that ensures a secure grip for ease of use. Ideal for both professional chefs and home cooks, this knife combines quality craftsmanship with ergonomic design for a superior cutting experience.

2. Safety Information

- Always use the knife on a stable cutting board to prevent slipping.
- Keep the knife out of reach of children when not in use.
- Avoid using the knife for purposes other than intended to prevent injury and damage to the blade.
- Always cut away from your body and keep your fingers clear of the blade.
- Be cautious while cleaning to avoid cuts from the sharp blade.
- Inspect the knife regularly for any signs of damage and discontinue use if the blade is chipped or bent.

3. Product Specifications

- Blade Length: 21 cm
- Handle Material: Ergonomic, anti-slip blue handle
- Blade Material: High-quality stainless steel
- Weight: 130 g
- Dishwasher Safe: No
- Warranty: 2 years

4. Setup and Installation

The F. Dick Ergogrip Carving Knife requires no special installation. Simply remove the knife from its packaging before use. Ensure that the knife is clean and dry before handling.

5. Operation

- Hold the knife by the handle with your dominant hand.
- Use your other hand to hold the food item being cut.
- Begin cutting by applying even pressure, guiding the blade through the food with a smooth motion.
- For best slicing results, maintain the angle of the blade and avoid pressing down too hard.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand wash the knife using warm, soapy water and a soft sponge.
- Avoid abrasive cleaners or scouring pads that could scratch the blade.
- Dry thoroughly with a clean cloth immediately after washing to prevent rust.
- Sharpen the blade regularly using a suitable sharpening tool to maintain optimal cutting performance.

7. Troubleshooting

- If the blade feels dull: Sharpen the knife using a whetstone or knife sharpener.
- If the handle feels loose: Check for any visible damage; if loose, discontinue use and contact customer service.
- If food sticks to the blade during slicing: Ensure the blade is clean and dry, or consider using a little oil on the surface.

8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. If damaged beyond repair, take it to a local waste disposal site that handles metal items. Ensure the blade is wrapped securely to prevent injury during disposal.

9. Contact

For further inquiries, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das F. Dick Ergogrip-Carving-Messer 21 cm mit blauer Griff

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des F. Dick Ergogrip-Carving-Messers. Dieses qualitativ hochwertige Messer wurde entwickelt, um eine hervorragende Leistung beim Schneiden von Fleisch und anderen Lebensmitteln zu gewährleisten. Beachten Sie bitte die folgenden Anweisungen für eine sichere Handhabung und optimale Leistung.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Verwenden Sie das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Schnittverletzungen: Seien Sie äußerst vorsichtig beim Umgang mit scharfen Klingen. Halten Sie das Messer von Kindern fern.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer in einem geeigneten Messerblock oder einer Schutzhülle auf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Verwenden Sie keine aggressiven Chemikalien oder Scheuermittel zur Reinigung des Messers. Reinigen Sie es nach jedem Gebrauch.
- Hygiene: Achten Sie auf die Lebensmittelhygiene, indem Sie das Messer gründlich reinigen, insbesondere nach dem Schneiden von rohem Fleisch.

3. Produktüberblick und technische Daten

- Marke: F. Dick
- Modell: Ergogrip-Carving-Messer
- Klingenlänge: 21 cm
- Griffmaterial: Kunststoff
- Klingenmaterial: Hochwertiger Stahl
- Farbe des Griffs: Blau
- Verwendung: Ideal für das Schneiden von Fleisch und Geflügel

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie den Zustand der Klinge und des Griffs auf Schäden.
3. Stellen Sie sicher, dass Sie über eine geeignete Schneidunterlage verfügen.
4. Platzieren Sie das Messer an einem sicheren Ort, an dem es nicht herunterfallen oder beschädigt werden kann.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie die Klinge mit der anderen Hand, um gleichmäßige und kontrollierte Schnitte zu erzielen.
- Schneiden Sie in einem stabilen und sicheren Winkel, um präzise Ergebnisse zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Trocknen Sie das Messer gründlich mit einem sauberen Tuch ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, um die optimale Leistung aufrechtzuerhalten.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf.
- Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Schleifgerät.
- Problem: Griff ist locker.
- Lösung: Überprüfen Sie die Verbindung des Griffs zur Klinge und ziehen Sie ggf. die Schrauben nach.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer entsprechend den lokalen Vorschriften für Edelstahl und Küchenabfälle. Achten Sie darauf, die Klinge so zu verpacken, dass sie keine Verletzungsgefahr darstellt.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor F. Dick Ergogrip Snijmes 21 cm

1. Algemene Informatie

Het F. Dick Ergogrip Snijmes is een hoogwaardig keukentool ontworpen voor precisie en comfort. Dit mes is ideaal voor het snijden van vlees en biedt een uitstekende balans tussen kwaliteit en functionaliteit.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het snijmes alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is; een bot mes kan onveilige situaties veroorzaken.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en gebruik een snijplank.
- Reinig het mes voorzichtig om snijwonden te voorkomen.
- Bewaar het mes op een veilige plek, bijvoorbeeld in een beschermhoes of mesblok.

3. Productspecificaties

- Materiaal handvat: Kunststof
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal
- Lengte lemmet: 21 cm
- Totale lengte: 34,2 cm
- Gewicht: 190 g
- Kleur handvat: Blauw
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder het mes zorgvuldig uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Plaats het snijmes op een stabiele snijplank.
3. Zorg ervoor dat de snijplank schoon en droog is voordat u begint met snijden.
4. Geen speciale installatie is vereist, maar een veilig opslaggebied na gebruik is aanbevolen.

5. Bediening

- Houd het mes met een stevige greep vast bij de handgreep.
- Gebruik een constante en gecontroleerde snijbeweging om een gelijkmatige snede te garanderen.
- Als u niet zeker bent van uw snijtechniek, oefen dan met minder dure producten.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes direct na gebruik met warm water en milde zeep, gebruik geen schuurmiddelen.
- Droog het mes zorgvuldig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge plaats, beschermd tegen stoten en krassen.
- Slijp het mes regelmatig met een slijpstok voor optimale prestaties.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is. Indien nodig slijpen.
- Roest op het lemmet: Reinig met een staalreiniger en droog het goed af.
- Handvat is los: Neem contact op met de klantenservice voor vervangingen of reparaties.

8. Afvoer

- Het mes kan niet gerecycled worden, gooi het daarom op de juiste wijze weg volgens de lokale richtlijnen voor huisafval.
- Zorg ervoor dat het mes goed is verpakt om verwondingen tijdens het weggoien te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

- E-mail: info@ggmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Cervecería ErgoGrip 21 cm

1. Información General

El cuchillo de cervecería ErgoGrip de 21 cm está diseñado para ofrecer comodidad y precisión en el corte. Con un mango ergonómico y una hoja de alta calidad, este cuchillo es ideal para chefs profesionales y aficionados a la cocina. Es perfecto para cortar carne, pescado y vegetales.

2. Información de Seguridad

- Utilice el cuchillo únicamente para el propósito previsto.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Utilice una superficie de corte adecuada para evitar lesiones y daños al cuchillo.
- Asegúrese de que el cuchillo esté afilado antes de su uso para evitar accidentes.
- Nunca intente atrapar un cuchillo en caída.
- Evite el contacto de la hoja con agua caliente o productos químicos para mantener su calidad.
- Lave siempre el cuchillo a mano y evite el uso de lavavajillas.

3. Visión General y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 21 cm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Tipo de mango: ErgoGrip, color azul
- Peso: 200 g
- Uso recomendado: Cortes precisos en carne y pescados

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para este producto. Sin embargo, es recomendable:

- Limpiar el cuchillo antes del primer uso.
- Comprobar que la hoja esté correctamente afilada.
- Colocar el cuchillo en un bloque de cuchillos o en un soporte seguro para almacenamiento.

5. Operación

- Sujete el mango del cuchillo con una mano.
- Con la otra mano, sostenga el alimento a cortar.
- Realice cortes suaves, utilizando el movimiento de la muñeca para mayor control.
- Evite presionar demasiado hacia abajo, permitiendo que la hoja realice el corte.
- Limite el uso de fuerza para evitar lesiones.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y detergente suave inmediatamente después de su uso.
- Séquelo bien con un paño limpio y seco.
- Afile la hoja regularmente para mantener su eficacia de corte.
- No utilice productos abrasivos que puedan dañar la superficie de la hoja.

7. Resolución de Problemas

- Si el cuchillo no corta correctamente, verifique si la hoja está afilada y afile si es necesario.
- Si el mango presenta algún daño, suspenda su uso y contacte al fabricante.
- Si hay cualquier otro problema, revise la sección de contacto para soporte.

8. Eliminación

- Este producto debe ser desechado de acuerdo con las leyes locales de residuos.
- Asegúrese de envolver la hoja en un material seguro para evitar lesiones al manipularlo.

9. Contacto

Para más información o en caso de dudas, por favor contacte:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Couteau de Découpe Ergogrip F. Dick 21 cm

1. Informations Générales

Le couteau de découpe Ergogrip F. Dick est conçu pour offrir une performance exceptionnelle lors de la découpe de viande, charcuterie et autres aliments. Avec sa lame de 21 cm et son manche ergonomique, il garantit un confort optimal et une précision maximale.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est conçu uniquement pour la découpe des aliments. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Maniement : Toujours faire attention lors de la manipulation. Le couteau est très tranchant.
- Rangement : Conservez le couteau dans un endroit sûr après utilisation, éloigné des enfants.
- Entretien : Assurez-vous que la lame est affûtée pour éviter des accidents.
- Nettoyage : Nettoyez le couteau immédiatement après utilisation pour éviter les résidus alimentaires.

3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Modèle : Couteau de Découpe Ergogrip F. Dick
- Longueur de la lame : 21 cm
- Couleur du manche : Bleu
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Type de manche : Ergonomique pour un confort optimal
- Utilisation : Découpe de viande et autres aliments

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Inspection : Vérifiez que la lame n'est pas endommagée. Si c'est le cas, ne l'utilisez pas et contactez le service client.
3. Rangement : Placez le couteau dans un bloc de couteaux ou sur un support approprié pour assurer sa protection et sa sécurité.

5. Fonctionnement

- Utilisez le couteau en maintenant une prise ferme sur le manche.
- Faites des mouvements de coupe fluides sans application excessive de force.
- Pour les meilleurs résultats, découpez sur une surface stable et propre.

6. Nettoyage et Maintenance

- Nettoyage : Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse immédiatement après utilisation. Ne pas placer au lave-vaisselle.
- Séchage : Séchez soigneusement avec un chiffon propre pour éviter la corrosion.
- Affûtage : Affûtez la lame régulièrement avec un affûteur approprié pour maintenir son efficacité.

7. Dépannage

- Problème : La lame est émoussée.
- Solution : Affûtez la lame avec un affûteur.
- Problème : La lame présente des taches de corrosion.
- Solution : Nettoyez la lame avec une solution d'eau vinaigrée, puis séchez immédiatement.

8. Élimination

Lorsque le couteau n'est plus utilisable, éliminez-le selon les réglementations locales concernant les déchets tranchants. Enveloppez-le dans du papier ou du carton solide avant de le jeter pour éviter les blessures.

9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del prodotto

1. Informazioni generali

Benvenuti nel manuale del Coltello da Cucina Ergogrip F. Dick da 21 cm. È un prodotto di alta qualità progettato per soddisfare gli standard professionali della cucina. Questo coltello è realizzato con materiali durevoli e presenta un'impugnatura ergonomica per garantire comodità d'uso durante la preparazione dei cibi.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Non utilizzare mai il coltello per scopi diversi da quelli previsti (ad es. non utilizzarlo per aprire contenitori o come leva).
- Conservare il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi che il coltello sia sempre affilato; un coltello smussato presenta un rischio maggiore di incidenti.
- Utilizzare sempre un tagliere stabile e non utilizzare superfici morbide o instabili.
- Indossa guanti protettivi se la tua mano è soggetta a infortuni o se hai pelle sensibile.
- Non lasciare mai il coltello incustodito mentre lo si utilizza.

3. Panoramica e specifiche del prodotto

Coltello da Cucina Ergogrip F. Dick

- Lunghezza lama: 21 cm
- Colore dell'impugnatura: blu
- Materiale della lama: acciaio inossidabile di alta qualità
- Impugnatura ergonomica: sì
- Tipo di coltello: coltello da intaglio standard

4. Installazione e montaggio

Il Coltello da Cucina Ergogrip non richiede un'installazione particolare. Si consiglia di:

- Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
- Controllare che non ci siano danni al coltello prima dell'uso.
- Conservare il coltello in un luogo sicuro, come un ceppo per coltelli o un magnete da cucina.

5. Funzionamento

- Impugnare il coltello saldamente per un migliore controllo.
- Utilizzare una tecnica di taglio appropriata per consentire un taglio facile e preciso.
- Non applicare eccessiva forza; lasciare che il coltello affilato faccia il lavoro.

6. Pulizia e manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare a mano il coltello con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie o ruggine.
- Non utilizzare mai lavastoviglie per la pulizia.
- Affilare regolarmente la lama per mantenere le sue prestazioni.

7. Risoluzione dei problemi

- Se la lama del coltello è smussata, utilizzare una pietra per affilare o portarlo presso un professionista per l'affilatura.
- Se ci sono segni di ruggine, può essere rimosso con una pasta di bicarbonato di sodio e acqua. Risciacquare e asciugare bene.

8. Smaltimento

Al termine del ciclo di vita del prodotto, smaltire il coltello secondo le normative locali sui rifiuti. Non gettare il coltello nell'indifferenziato; utilizzate contenitori per rifiuti metallici se disponibili.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania