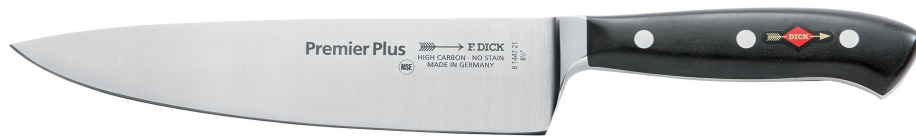


ggmgastro

Company address: 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: KOCHMFD21

F. DICK | Premier Plus - chef's knife - Blade: 210mm

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

Risks



Risk of injury

- **WARNING:** Improper use can lead to serious injury or death.
- Keep out of the reach of children! Improper use can be hazardous.
- Risk of injury from sharp edges, moving parts or high forces.
- Do not store this appliance where it is at risk of falling. Place only on secure, stable surfaces.
- Do not attempt to repair or modify the appliance yourself. This increases the risk of injury.
- Take precautionary measures: Wear suitable protective clothing and gloves when using the appliance.



Risk of suffocation and choking

- **WARNING:** Small parts or packaging materials can be swallowed or inhaled.
- Keep away from small children! Small parts or packaging materials can be swallowed or inhaled.
- Dispose of plastic bags safely due to the risk of suffocation for children and animals.
- Use appliance only in well-ventilated areas.

Description (english)

First-class composition for perfect knives - Premier Plus from Dick

Design

- **Kochmesser**
- **Made in Germany**
- Series: **Premier Plus**
- Handle in Black/Silver
- Ergonomic handle for ideal balance
- Perfect for cutting herbs and vegetables, but also for cutting and slicing meat and fish
- The curved cutting edge facilitates the cradle cut
- Fingers are protected when cutting thanks to the full bolster between the blade and handle
- The balanced blade hardness of 56° HRC is the ideal compromise for perfect edge retention and easy resharpening

Quality

- The blade is made of Steel with a X50CrMoV15 - alloy

- The blade is slim ground, the knife is optimally balanced and tapers to the tip
- The traditional quality mark "F.Dick" is embossed by hand

Dimensions

- External dimensions W x D x H: **341 mm x 20 mm x 47,40 mm**
- Blade length: **210 mm**

Standards

- Manufactured in accordance with relevant hygiene and safety standards
- CE marking as proof of conformity with EU regulatory standards
- Material complies with European food standards

Technical data sheet (english)

Dimensions

Width 341 mm
Depth 20 mm
Height 47,40 mm

Blade length 210 mm

Details

Material Steel with a X50CrMoV15 - alloy

Blade hardness 56° HRC

Grinding type Smooth Grinded

Delivery

Shipping method Parcel

Weight 1 kg

Information for children / vulnerable persons

Important Safety Information: This device is intended exclusively for use by adults. It is not suitable for use by children. Due to the design and functionality of the device, improper handling may lead to serious injury hazards. Children must not operate or use the device under any circumstances. Operation, handling, and maintenance of the device are strictly limited to adults who have been properly instructed and are familiar with the relevant safety and operating guidelines.

Customer service

Customer Service Information: If you have any questions or encounter problems, please read the user manual carefully first. Many answers and solutions can be found there. If the issue persists, if you are uncertain about anything, or if there is a malfunction with the device, please contact our customer service team. Our service team is happy to assist you with support, technical information, or repair inquiries.

Support times

DE | German: Our customer service is available Monday to Friday, from 08:30 to 17:30 (Central European Time, CET/CEST).

Spare parts / accessories

You are welcome to request spare parts and accessories through our sales department or customer service.

Risiken (deutsch)



Verletzungsgefahr

- **WARNUNG:** Unsachgemäße Verwendung kann zu schweren Verletzungen führen.
- Von Kindern fernhalten! Unsachgemäßer Gebrauch durch Kinder kann zu gefährlichen Situationen führen.
- Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten, bewegliche Teile oder hohe Kräfte.
- Nicht an Orten aufbewahren, an denen es herunterfallen kann. Gerät nur auf sicheren, stabilen Untergründen platzieren.
- Keine eigenmächtigen Reparaturen oder Manipulationen am Gerät durchführen – dies erhöht das Verletzungsrisiko.
- Schutzmaßnahmen treffen: Bei Nutzung geeignete Schutzkleidung und -handschuhe tragen.



Erstickungsgefahr

- **WARNUNG:** Kleinteile oder Verpackungsmaterialien können verschluckt oder eingeatmet werden.
- Von kleinen Kindern fernhalten! Kleinteile oder Verpackungsmaterialien können verschluckt oder eingeatmet werden.
- Plastikbeutel sicher entsorgen – Erstickungsgefahr für Kinder und Tiere.
- Gerät nur in gut belüfteten Räumen verwenden.

Beschreibung (Deutsch)

Erstklassige Zusammensetzung für perfekte Messer - Premier Plus von Dick Ausführung

- **Kochmesser**
- **Made in Germany**
- Serie: **Premier Plus**
- Griff in Schwarz/Silber
- Ergonomischer Griff für ideale Balance
- Perfekt zum Schneiden von Kräutern und Gemüse, aber auch zum Zerteilen und Zerlegen von Fleisch und Fisch
- Die geschwungene Schneide erleichtert den Wiegeschnitt
- Dank des Vollkropfs zwischen Klinge und Griff sind die Finger beim Schneiden geschützt
- Die ausgewogene Klingenhärte von 56° HRC ist der ideale Kompromiss für perfekte Schnitthaltigkeit und leichtes Nachschärfen

Qualität

- Die Klinge besteht aus Stahl mit einer X50CrMoV15 - Legierung
- Die Klinge ist schlank angeschliffen, das Messer ist optimal ausbalanciert und verjüngt sich zur Spitze
- Griff aus Polyoxymethylen für eine hohe Arbeitsfestigkeit sowie einer vergleichsweise geringen Temperaturempfindlichkeit bis ca. 110 °C
- Das traditionelle Qualitätszeichen "F.Dick" wird in Handarbeit geprägt

Maße

- Außenmaß B x T x H: **341 mm x 20 mm x 47,40 mm**
- Klingenlänge: **210 mm**

Richtlinien

- Selbstverständlich nach Vorgaben der Hygiene- und Sicherheitsrichtlinien produziert
- Artikel trägt richtlinienkonform CE-Kennzeichnung
- Material entspricht den europäischen Nahrungsmittel-Normen

Technisches Datenblatt (Deutsch)

Abmessungen

Breite 341 mm

Tiefe 20 mm

Höhe 47,40 mm

Klingenlänge 210 mm

Details

Material Stahl mit einer X50CrMoV15 - Legierung

Klingenhärte 56° HRC

Schleifart Glattschliff

Lieferung

Versandart Paket

Gewicht 1 kg

Hinweise für Kinder / Schutzbedürftige Personen

Wichtiger Sicherheitshinweis:

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Nutzung durch Erwachsene vorgesehen und nicht für Kinder geeignet. Aufgrund der Bauart und Funktionsweise können bei unsachgemäßer Bedienung erhebliche Verletzungsgefahren entstehen.

Kinder dürfen das Gerät weder bedienen noch in Betrieb nehmen. Die Nutzung, Bedienung und Wartung des Geräts ist ausschließlich Erwachsenen vorbehalten, die mit den entsprechenden Sicherheits- und Bedienungshinweisen vertraut sind.

Kundendienst

Hinweis zum Kundendienst:

Bitte lesen Sie bei Fragen oder Problemen zunächst die Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Viele Antworten und Lösungen finden Sie dort.

Sollte ein Problem weiterhin bestehen, Unsicherheiten auftreten oder eine Störung am Gerät vorliegen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unser Serviceteam steht Ihnen gerne für Unterstützung, technische Auskünfte oder Reparaturanfragen zur Verfügung.

Supportzeiten

DE | Deutsch

Unser Kundendienst ist erreichbar von Montag bis Freitag, jeweils von 08:30 bis 17:30 Uhr (Mittleuropäische Zeit, MEZ/MESZ).

Ersatzteile / Zubehör

Ersatzteile und Zubehör können Sie gerne über unsere Verkaufsabteilung oder unseren Kundendienst anfragen.

Risico's (nederlands)



Risico op verwondingen

- **WAARSCHUWING:** Onjuist gebruik kan leiden tot ernstig letsel.
- Uit de buurt van kinderen houden! Onjuist gebruik door kinderen kan tot gevaarlijke situaties leiden.
- Risico op letsel door scherpe randen, bewegende onderdelen of grote krachten.
- Bewaar het apparaat niet op plaatsen waar het kan vallen. Plaats het apparaat alleen op een veilige, stabiele ondergrond.
- Voer geen ongeautoriseerde reparaties of manipulaties uit aan het apparaat - dit verhoogt het risico op verwondingen.
- Neem beschermende maatregelen: Draag geschikte beschermende kleding en handschoenen wanneer u het apparaat gebruikt.



Verstikkingsgevaar

- **WAARSCHUWING:** Kleine onderdelen of verpakkingsmaterialen kunnen worden ingeslikt of ingeademd.
- Uit de buurt van kleine kinderen houden! Kleine onderdelen of verpakkingsmateriaal kunnen worden ingeslikt of ingeademd.
- Gooi plastic zakken veilig weg - verstikkingsgevaar voor kinderen en dieren.
- Gebruik het apparaat alleen in goed geventileerde ruimtes.

Beschrijving (nederlands)

Eersteklas samenstelling voor perfecte messen - Premier Plus van Dick

Uitvoering

- **Kochmesser**
- **Gemaakt in Duitsland**
- Serie: **Premier Plus**
- Handvat in Zwart/Zilver
- Ergonomisch handvat voor ideale balans
- Perfect voor het snijden van kruiden en groenten, maar ook voor het snijden van vlees en vis
- De gebogen snijkant vergemakkelijkt de wiegsnede
- Vingers zijn beschermd tijdens het snijden dankzij de volledige bolster tussen het lemmet en het handvat
- De gebalanceerde bladhardheid van 56° HRC is het ideale compromis voor perfect behoud van de snede en eenvoudig naslijpen.

Kwaliteit

- Het lemmet is slank geslepen, het mes is optimaal uitgebalanceerd en loopt taps toe naar de punt
- Handvat gemaakt van polyoxymethyleen voor hoge werksterkte en relatief lage temperatuurgevoeligheid tot ongeveer 110 °C
- Het traditionele kwaliteitsmerk "F.Dick" wordt met de hand aangebracht

Afmetingen

- Buitenafmetingen B x D x H: **341 mm x 20 mm x 47,40 mm**
- Bladlengte: **210 mm**

Richtlijnen

- Uiteraard geproduceerd volgens de richtlijnen inzake hygiëne en veiligheid
- Artikel draagt CE-markering in overeenstemming met de richtlijn
- Materiaal voldoet aan de Europese voedingsmiddelennormen

Technisch gegevensblad (nederlands)

Afmetingen

Breedte 341 mm

Diepte 20 mm

Hoogte 47,40 mm

Meslengte 210 mm

Details

Materiaal Staal met een X50CrMoV15 - Legering

Hardheid lemmet 56° HRC

Type slijpen Gladde afwerking

Levering

Verzendmethode Pakket

Gewicht 1 kg

Informatie voor kinderen / kwetsbare personen

Belangrijke veiligheidsinformatie: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik door volwassenen en is niet geschikt voor kinderen. Door het ontwerp en de werking kan onjuist gebruik leiden tot aanzienlijk risico op letsel. Kinderen mogen het apparaat niet bedienen of opstarten. Het apparaat mag alleen worden gebruikt, bediend en onderhouden door volwassenen die bekend zijn met de relevante veiligheids- en bedieningsinstructies. Vertaald met DeepL.com (gratis versie)

Klantenservice

Klantenservice-informatie: Lees bij vragen of problemen eerst de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Daarin vindt u veel antwoorden en oplossingen. Als er een probleem blijft bestaan, als er onduidelijkheden ontstaan of als er een defect is aan het apparaat, neem dan contact op met onze klantenservice. Ons serviceteam staat u graag te woord voor ondersteuning, technische informatie of reparatieaanvragen. Vertaald met DeepL.com (gratis versie)

Ondersteuningstijden

DE | Duitsland Onze klantenservice is bereikbaar van maandag tot en met vrijdag, van 08:30 tot 17:30 (Centraal-Europese Tijd, CET/CEST).

Reserveonderdelen / accessoires

Reserveonderdelen en accessoires kunnen worden aangevraagd bij onze verkoopafdeling of onze klantenservice.

Riesgos (español)



Riesgo de lesión

- ¡ADVERTENCIA: El uso inadecuado puede causar lesiones graves.
- ¡Mantener fuera del alcance de los niños! El uso indebido por parte de niños puede dar lugar a situaciones peligrosas.
- Riesgo de lesiones debido a bordes afilados, piezas móviles o fuerzas elevadas.
- No almacenar en lugares donde pueda caerse. Colocar el dispositivo solo sobre superficies seguras y estables.
- No realizar reparaciones o manipulaciones no autorizadas en el dispositivo, ya que esto aumenta el riesgo de lesiones.
- Tomar medidas de protección: al usar el dispositivo, llevar ropa de protección adecuada y guantes de seguridad.



Peligro de asfixia

- ADVERTENCIA: Las piezas pequeñas o los materiales de embalaje pueden ser ingeridos o inhalados.
- ¡Mantener alejado de niños pequeños! Las piezas pequeñas o los materiales de embalaje pueden ser ingeridos o inhalados.
- Deseche las bolsas de plástico de manera segura, ya que representan un riesgo de asfixia para niños y animales.
- Utilice el dispositivo solo en espacios bien ventilados.

Descripción (español)

Une composition de première classe pour des couteaux parfaits - Premier Plus de Dick

Exécution

- **Kochmesser**
- **Fabriqué en Allemagne**
- Série : **Premier Plus**
- Poignée en Noir/Argent
- Poignée ergonomique pour un équilibre idéal
- Parfait pour couper des herbes et des légumes, mais aussi pour découper et désosser de la viande et du poisson
- La lame incurvée facilite la coupe en balancement
- Grâce à la mitre entre la lame et le manche, les doigts sont protégés lors de la coupe
- La dureté équilibrée de la lame de 56° HRC est le compromis idéal pour une excellente rétention du tranchant et un aiguisage facile

Qualité

- La lame est fabriquée en Acier avec un alliage X50CrMoV15
- La lame est affûtée de manière fine, le couteau est parfaitement équilibré et s'amincit vers la pointe.
- Poignée en polyoxyméthylène pour une grande résistance au travail et une sensibilité thermique relativement faible jusqu'à environ 110 °C
- La marque de qualité traditionnelle "F.Dick" est frappée à la main

Dimensions

- Dimensions extérieures L x P x H : **341 mm x 20 mm x 47,40 mm**
- Longueur de lame: **210 mm**

Directives

- Produit, bien sûr, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- L'article porte la marque CE conforme aux directives
- Le matériau est conforme aux normes alimentaires européennes.

Ficha técnica (español)

Dimensions

Largeur 341 mm

Profondeur 20 mm

Hauteur 47,40 mm

Longueur de la lame 210 mm

Détails

Matériau Acier avec un alliage X50CrMoV15

Dureté de la lame 56° HRC

Type de meulage Ponçage lisse

Livraison

Mode d'expédition Paquet

Poids 1 kg

Información para niños/personas vulnerables

Importante Aviso de Seguridad: Este dispositivo está destinado exclusivamente al uso por parte de adultos. No es apto para niños. Un uso inadecuado puede causar riesgos de lesiones. Los niños no deben usarlo. Su uso está reservado a adultos capacitados.

Servicio al cliente

Atención al Cliente: En caso de dudas o problemas, consulte primero el manual. Allí encontrará muchas soluciones. Si el problema persiste, contacte con nuestro servicio técnico. Estaremos encantados de ayudarle.

Tiempos de soporte

DE | Alemán: Nuestro servicio de atención al cliente está disponible de lunes a viernes, de 08:30 a 17:30 (hora de Europa Central, CET/CEST).

Repuestos / accesorios

Puede solicitar repuestos y accesorios a través de nuestro departamento de ventas o del servicio de atención al cliente.

Risques (français)



Risque de blessure

- **AVERTISSEMENT** : Une utilisation incorrecte peut entraîner de graves blessures.
- Tenir hors de portée des enfants ! Une mauvaise utilisation par des enfants peut entraîner des situations dangereuses.
- Risque de blessure en raison de bords tranchants, de pièces mobiles ou de forces élevées.
- Ne pas stocker dans des endroits où l'appareil pourrait tomber. Placer l'appareil uniquement sur des surfaces sûres et stables.
- Ne pas effectuer de réparations ou de manipulations non autorisées sur l'appareil – cela augmente le risque de blessure.
- Prendre des mesures de protection : Porter des vêtements et des gants de protection appropriés lors de l'utilisation.



Risque d'étouffement

- **AVERTISSEMENT** : Les petites pièces ou matériaux d'emballage peuvent être avalés ou inhalés.
- Tenir hors de portée des jeunes enfants ! Les petites pièces ou matériaux d'emballage peuvent être avalés ou inhalés.
- Jeter les sacs en plastique de manière sécurisée – Risque d'étouffement pour les enfants et les animaux.
- Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces bien ventilées.

Description (français)

Une composition de première classe pour des couteaux parfaits - Premier Plus de Dick

Exécution

- **Kochmesser**
- **Fabriqué en Allemagne**
- Série : **Premier Plus**
- Poignée en Noir/Argent
- Poignée ergonomique pour un équilibre idéal
- Parfait pour couper des herbes et des légumes, mais aussi pour découper et désosser de la viande et du poisson
- La lame incurvée facilite la coupe en balancement
- Grâce à la mitre entre la lame et le manche, les doigts sont protégés lors de la coupe
- La dureté équilibrée de la lame de 56° HRC est le compromis idéal pour une excellente rétention du tranchant et un aiguisage facile

Qualité

- La lame est fabriquée en Acier avec un alliage X50CrMoV15
- La lame est affûtée de manière fine, le couteau est parfaitement équilibré et s'amincit vers la pointe.
- Poignée en polyoxyméthylène pour une grande résistance au travail et une sensibilité thermique relativement faible jusqu'à environ 110 °C
- La marque de qualité traditionnelle "F.Dick" est frappée à la main

Dimensions

- Dimensions extérieures L x P x H : **341 mm x 20 mm x 47,40 mm**
- Longueur de lame: **210 mm**

Directives

- Produit, bien sûr, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- L'article porte la marque CE conforme aux directives
- Le matériau est conforme aux normes alimentaires européennes.

Fiche technique (français)

Dimensions

Largeur 341 mm

Profondeur 20 mm

Hauteur 47,40 mm

Longueur de la lame 210 mm

Détails

Matériau Acier avec un alliage X50CrMoV15

Dureté de la lame 56° HRC

Type de meulage Ponçage lisse

Livraison

Mode d'expédition Paquet

Poids 1 kg

Informations pour les enfants / personnes vulnérables

Important Avis de Sécurité : Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation par des adultes. Il n'est pas adapté aux enfants. Une mauvaise utilisation peut entraîner des risques de blessures. Les enfants ne doivent pas utiliser ni mettre en marche l'appareil. Son utilisation est réservée aux adultes informés.

Service client

Service Client : Veuillez consulter le manuel d'utilisation en cas de problème. De nombreuses réponses y sont indiquées. Si le problème persiste, veuillez contacter notre service client. Notre équipe est à votre disposition pour vous aider.

Horaires d'assistance

DE | Allemand : Notre service client est joignable du lundi au vendredi, de 08h30 à 17h30 (heure d'Europe centrale, CET/CEST).

Pièces détachées/accessoires

Vous pouvez demander des pièces détachées ou des accessoires auprès de notre service commercial ou de notre service client.

Rischi (italiano)



Rischio di lesioni

- **AVVERTENZA:** l'uso improprio può provocare gravi lesioni.
- Tenere lontano dai bambini! L'uso improprio da parte dei bambini può portare a situazioni pericolose.
- Rischio di lesioni a causa di bordi taglienti, parti mobili o forze elevate.
- Non riporre l'apparecchio in luoghi in cui potrebbe cadere. Posizionare l'apparecchio solo su superfici sicure e stabili.
- Non eseguire riparazioni o manipolazioni non autorizzate sull'apparecchio per non aumentare il rischio di lesioni.
- Adottare misure di protezione: Indossare indumenti e guanti protettivi adeguati durante l'uso.



Pericolo di soffocamento

- **AVVERTENZA:** piccole parti o materiali di imballaggio possono essere ingeriti o inalati.
- Tenere lontano dai bambini piccoli! Piccole parti o materiali di imballaggio possono essere ingeriti o inalati.
- Smaltire i sacchetti di plastica in modo sicuro - pericolo di soffocamento per bambini e animali.
- Utilizzare l'apparecchio solo in locali ben ventilati.

Descrizione (italiano)

Composizione di prima classe per coltelli perfetti - Premier Plus by Dick

Versione

- **Kochmesser**
- **Made in Germany**
- Serie: **Premier Plus**
- Maniglia in Nero/Argento
- Maniglia ergonomica per un equilibrio ideale
- Perfetto per tagliare erbe e verdure, ma anche per tagliare e affettare carne e pesce
- Il tagliente curvo facilita il taglio a culla
- Grazie al supporto completo tra lama e manico, le dita sono protette durante il taglio
- La durezza bilanciata della lama di 56° HRC è il compromesso ideale per una perfetta tenuta del filo e una facile riaffilatura

Qualità

- La lama è realizzata in Acciaio con una lega X50CrMoV15
- La lama è affilata, il coltello è bilanciato in modo ottimale e si assottiglia fino alla punta.
- Impugnatura in polioossimetilene per un'elevata resistenza al lavoro e una sensibilità alla temperatura relativamente bassa fino a circa 110 °C
- Il tradizionale marchio di qualità "F.Dick" è impresso a mano

Dimensioni

- Dimensioni esterne L x P x A: **341 mm x 20 mm x 47,40 mm**
- Lunghezza lama: **210 mm**

Linee guida

- Prodotto in conformità con le linee guida di igiene e sicurezza
- L'articolo è contrassegnato con il marchio CE conforme alle direttive
- Materiale conforme agli standard alimentari Europei

Scheda tecnica (italiano)

Dimensioni

Larghezza 341 mm

Profondità 20 mm

Altezza 47,40 mm

Lunghezza lama 210 mm

Dettagli

Materiale Acciaio con una X50CrMoV15 - lega

Durezza della lama 56° HRC

Tipo di macinazione Finitura liscia

Consegna

Metodo di spedizione Pacchetto

Peso 1 kg

Informazioni per bambini/persone vulnerabili

Avviso Importante di Sicurezza: Questo dispositivo è destinato esclusivamente all'uso da parte di adulti. Non è adatto ai bambini. A causa della sua struttura e del suo funzionamento, un utilizzo improprio può comportare seri rischi di lesioni. I bambini non devono in nessun caso utilizzare o mettere in funzione il dispositivo. L'uso, il funzionamento e la manutenzione sono riservati esclusivamente agli adulti istruiti.

Assistenza clienti

Assistenza Clienti: In caso di domande o problemi, leggere attentamente il manuale d'uso. Molte risposte si trovano al suo interno. Se il problema persiste o c'è un malfunzionamento, contattare il nostro servizio clienti. Il nostro team sarà lieto di assistervi.

Tempi di supporto

DE | Tedesco: Il nostro servizio clienti è disponibile dal lunedì al venerdì, dalle 08:30 alle 17:30 (ora dell'Europa centrale, CET/CEST).

Ricambi / accessori

È possibile richiedere ricambi e accessori tramite il nostro reparto vendite o il servizio clienti.