

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: 1002386

TWIN | GOURMET - chef's knife compact - blade: 140mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Twin Gourmet Chef's Knife Compact Blade 140mm

1. General Information

Thank you for choosing the Twin Gourmet Chef's Knife with a compact 140mm blade. This high-quality knife is designed for precision and versatility in your kitchen, allowing you to prepare a variety of ingredients with ease, whether for everyday cooking or gourmet meals.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always handle the knife with care. The blade is extremely sharp and can cause injury if not used properly.
- **Cutting Surface:** Use a stable and appropriate cutting surface. Avoid using the knife on hard surfaces like glass or stone to prevent dulling the blade.
- **Storage:** Store the knife in a safe location, such as a knife block or sheath, away from children's reach.
- **Handling:** Always cut away from your body and keep fingers away from the blade's path.
- **Maintenance:** Regularly inspect the knife for damages. If any defects are found, do not use the knife until it has been repaired or replaced.
- **Cleaning:** Hand wash the knife and dry it immediately. Do not place the knife in a dishwasher as it can damage the blade and handle.

3. Product Specifications

- **Blade Length:** 140 mm
- **Blade Material:** High-carbon stainless steel
- **Handle Material:** Ergonomic plastic
- **Weight:** Approx. 150 g
- **Use:** Suitable for chopping, slicing, and dicing various food items.

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the knife from its packaging.
2. **Handle Inspection:** Ensure the handle is securely attached to the blade.
3. **Safety Test:** Check the sharpness of the blade by carefully attempting to slice through a soft food item (like a tomato). Use caution to avoid injury.
4. **Storage:** If applicable, place the knife in a knife block or a protective sheath for safety.

5. Operation

1. **Preparation:** Gather ingredients and ensure your workspace is clean and organized.
2. **Use:** Hold the knife by the handle with a firm grip. Position the item you wish to cut on a stable cutting board.
3. **Techniques:** Utilize standard cutting techniques. For slicing, apply gentle pressure and draw the blade across the item. For chopping, use a rocking motion.
4. **After Use:** Always wipe the blade with a damp cloth to remove any residues and ensure safety.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** Wash the knife with mild soap and warm water. Rinse thoroughly.
- **Drying:** Immediately dry the blade with a soft cloth to prevent rusting.
- **Sharpening:** Regularly sharpen the knife using a whetstone or professional sharpening service as needed to maintain its cutting efficiency.

7. Troubleshooting

- **Dull Blade:** If the knife is not cutting effectively, it may need sharpening. Follow the sharpening instructions or seek professional help.
- **Loose Handle:** If the handle feels loose, discontinue use and contact customer service.
- **Discoloration:** If the blade shows signs of rust or discoloration, clean immediately with baking soda or a similar cleaning agent to restore condition.

8. Disposal

When disposing of the knife, wrap it in protective material to prevent injury to anyone handling the waste. Follow your local regulations regarding the disposal of sharp objects.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing Twin Gourmet products for your kitchen needs. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Twin Gourmet Chef's Knife, Kompaktklinge 140mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Twin Gourmet Chef's Knife mit einer kompakten Klinge von 140 mm. Dieses hochqualitative Küchenwerkzeug wurde entwickelt, um Ihre Kochkünste zu verbessern und Ihnen bei der Zubereitung von Gerichten zu helfen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die beste Leistung und Sicherheit aus Ihrem Produkt herauszuholen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung des Messers: Bitte verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck. Nicht für andere Anwendungen verwenden.
- Schneidweise: Achten Sie darauf, das Messer mit einer stabilen Unterlage zu verwenden. Halten Sie Ihre Hände und Finger von der Klinge fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, fern von Kindern und unerfahrenen Benutzern. Ein Messerblock oder eine Schutzhülle wird empfohlen.
- Wartung: Überprüfen Sie die Klinge regelmäßig auf Schäden oder Abnutzung. Schärfen Sie die Klinge bei Bedarf mit einem geeigneten Schärfgerät.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch von Hand. Vermeiden Sie die Verwendung von Geschirrspülern, da dies die Klinge und den Griff beschädigen kann.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenmaterial: Hochwertiger, rostfreier Stahl
- Klingenlänge: 140 mm
- Grifflänge: 100 mm
- Gesamtlänge: 240 mm
- Gewicht: 180 g
- Griffmaterial: Ergonomisch geformter hochwertiger Kunststoff

4. Einrichtung und Installation

Es gibt keine spezielle Installation für das Twin Gourmet Chef's Knife, da es einsatzbereit ist. Stellen Sie sicher, dass Sie das Messer vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen. Schneiden und bearbeiten Sie Obst, Gemüse, Fleisch oder Fisch auf einer stabilen und sauberen Schneidfläche.

5. Betrieb

Halten Sie das Messer mit der dominanten Hand und führen Sie mit der anderen Hand das zu schneidende Material. Nutzen Sie gleichmäßigen Druck und schneiden Sie in einem konstanten Tempo. Üben Sie beim Schneiden Vorsicht und achten Sie darauf, dass die Klinge immer vom Körper weg zeigt.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch das Messer sofort mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder kratzende Schwämme, da dies die Klinge und den Griff beschädigen könnte.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung mit einem weichen Tuch.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren, trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Klinge ist stumpf.
Lösung: Verwenden Sie einen geeigneten Wetzstahl oder einen Messerschärfer, um die Klinge wieder zu schärfen.
- Problem: Das Messer hat Rostflecken.
Lösung: Reinigen Sie das Messer gründlich mit Essig oder einer Rostschutzlösung und trocknen Sie es sofort. Überprüfen Sie, ob das Messer regelmäßig gereinigt und dry gelagert wird.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass das Messer sicher verpackt oder mit einer Schutzhülle versehen ist, um Verletzungen bei der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für das Twin Gourmet Chef's Knife entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Twin Gourmet Chef's Knife Compact Blade 140mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Twin Gourmet Chef's Knife met een compacte mes van 140 mm. Dit hoogwaardige keukenmes is speciaal ontworpen voor precisie en gebruiksgemak in de professionele keuken en bij thuischefs.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes altijd op een stabiele en veilige snijplank.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen en gebruik het niet als speelgoed.
- Snijd altijd van je af om snijwonden te voorkomen.
- Gebruik het mes niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen, zoals het openen van verpakkingen of als gereedschap.
- Controleer regelmatig op schade aan het mes en vervang het indien nodig.
- Reinig het mes voorzichtig en vermijd het gebruik van schurende materialen die de scherpste kunnen aantasten.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 140 mm (meslengte)
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing
- Materiaal: Hoogwaardig staal met ergonomisch handvat

4. Opstelling en Installatie

1. Haal het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer het mes op eventuele beschadigingen.
3. Zorg ervoor dat je een geschikte snijplank hebt om op te snijden.
4. Plaats het mes altijd in een messenhouder of beschermhoes wanneer je het niet gebruikt om de scherpste te behouden en ongelukken te voorkomen.

5. Gebruik

- Pak het mes stevig vast bij het handvat.
- Gebruik een snijbeweging om ingrediënten te snijden, hakken of dicing.
- Vermijd het snijden op harde oppervlakken zoals marmereen of glas, om schade aan het mes en de snijoppervlakken te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm zeepsop en een zachte spons.
- Gebruik geen afwasmachine om het mes te reinigen, dit kan de scherpste en het handvat beschadigen.
- Droog het mes grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Vijl of slijp het mes indien nodig om de scherpste te behouden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes is bot.
Oplossing: Slijp het mes met een slijpsteen of een messenslijper.
- Probleem: Handvat is los.
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor reparatie of vervangingsopties.
- Probleem: Roest op het mes.
Oplossing: Reinig het mes met een mix van azijn en baking soda en droog het grondig af.

8. Afvalverwerking

Lever het mes in bij een speciaal chemisch afvalpunt of een recyclingbedrijf dat metaalafval accepteert. Gooi het mes nooit in de gewone vuilnisbak om verwondingen aan anderen te voorkomen.

9. Contact

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

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

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik en volg alle richtlijnen voor een veilige gebruikerservaring.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Chef Gourmet Twin - Hoja Compacta 140mm

1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo de Chef Gourmet Twin con hoja compacta de 140 mm. Este cuchillo es ideal para chefs profesionales y aficionados, diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional y durabilidad en la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar, picar y rebanar alimentos. No lo use para otros fines.
- Cuidado con el Cuchillo: La hoja es extremadamente afilada. Maneje con precaución para evitar cortes. Siempre mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Corte Seguro: Utilice una tabla de cortar estable y mantenga los dedos alejados de la hoja al usar.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o con protección en la hoja. Nunca coloque el cuchillo en el fregadero o en condiciones donde pueda dañar.
- Mantenimiento: Realice el afilado regularmente y mantenga el cuchillo limpio para asegurar un rendimiento óptimo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del Producto: Cuchillo de Chef Gourmet Twin - Hoja Compacta
- Longitud de la Hoja: 140 mm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía avanzada para un agarre cómodo
- Peso: Ligero para facilitar el uso continuo

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el cuchillo. Simplemente retire el cuchillo de su empaque con cuidado y asegúrese de verificar que no haya daño visible en la hoja o en el mango.

5. Operación

Para usar el cuchillo:

- Sujete el cuchillo firmemente por el mango.
- Coloque los alimentos sobre una superficie plana y estable.
- Utilice técnicas de corte adecuadas, asegurándose de guiar la hoja a través de los alimentos con movimientos controlados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón inmediatamente después de su uso. No sumerja la hoja en agua.
- Seque cuidadosamente con un paño suave para evitar manchas de agua.
- No use estropajos abrasivos o productos de limpieza fuertes que puedan dañar la hoja o el mango.
- Almacene en un lugar seco y seguro.

7. Solución de Problemas

Si el cuchillo no corta adecuadamente:

- Verifique si la hoja está afilada. Si es necesario, afile con una piedra de afilar o una afiladora adecuada.
- Asegúrese de que está utilizando técnicas de corte apropiadas.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine el cuchillo de manera responsable. Coloque la hoja en un contenedor seguro o en un envase que evite cortes a otros. Verifique las regulaciones locales sobre la eliminación de cuchillos.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, no dude en contactar a GGM Gastro:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau de Chef Twin Gourmet Compact Blade 140mm

1. Informations Générales

Le Couteau de Chef Twin Gourmet avec une lame compacte de 140 mm est conçu pour une utilisation professionnelle et domestique, offrant une performance exceptionnelle pour la préparation des aliments. Fabriqué en acier de haute qualité, il garantit durabilité et confort lors de son utilisation.

2. Informations de Sécurité

- Manutention: Toujours utiliser le couteau avec précaution pour éviter les coupures. Garder hors de portée des enfants.

- Utilisation: Utiliser uniquement pour les applications prévues. Ne jamais utiliser le couteau pour ouvrir des canettes ou pour des tâches non culinaires.

- Entretien: Éviter de mettre le couteau au lave-vaisselle. Nettoyer immédiatement après utilisation avec de l'eau chaude et du savon.

- Stockage: Ranger dans un bloc à couteaux ou un protège-lame pour éviter d'endommager la lame et pour assurer la sécurité.

3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

Données Techniques

- Longueur de la lame: 140 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Type de tranchant: Tranchant lisse
- Poids: 120 g
- Manche: Polypropylène

4. Installation et Mise en Route

1. Retirez le couteau de son emballage en faisant attention à la lame.
2. Lavez la lame avec de l'eau chaude et du savon avant la première utilisation.
3. Séchez soigneusement le couteau avec un chiffon propre.
4. Pour un stockage sûr, placez le couteau dans un bloc à couteaux ou un protège-lame.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le Couteau de Chef Twin Gourmet :

1. Tenez le couteau avec la main dominante, en utilisant le manche avec les doigts.
2. Utilisez une planche à découper stable pour la sécurité.
3. Effectuez des mouvements de va-et-vient avec la lame pour hacher, trancher ou couper les aliments souhaités.

6. Nettoyage et Entretien

- Laver le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Éviter de laisser le couteau tremper dans l'eau pour éviter la rouille.
- Sécher le couteau immédiatement après lavage pour préserver la qualité de la lame.
- Affûter la lame régulièrement avec un aiguiser approprié pour maintenir son efficacité.

7. Dépannage

Problème: La lame est terne

Solution: Utiliser un aiguiser de couteaux pour redonner un tranchant à la lame.

Problème: Acier rouillé

Solution: Nettoyer la zone rouillée avec un nettoyeur doux et un chiffon, puis appliquer de l'huile alimentaire pour prévenir la rouille future.

8. Élimination

Lors de l'élimination du couteau, suivez les réglementations locales concernant les déchets tranchants. Disposez du couteau dans un conteneur sécurisé pour éviter les blessures lors de la collecte des ordures.

9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi le Couteau de Chef Twin Gourmet Compact Blade 140mm. Profitez de votre expérience culinaire.

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Coltello Chef Twin Gourmet - Lama Compatta 140mm

1. Informazioni generali

Il Coltello Chef Twin Gourmet è progettato per gli appassionati di cucina e per i professionisti. La lama compatta da 140mm offre versatilità e precisione, ideale per affettare, tritare e preparare gli ingredienti con facilità.

2. Informazioni di sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per scopi alimentari.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Utilizzare il coltello su superfici stabili e resistenti.
- Non utilizzare il coltello per tagliare materiali non alimentari o duri.
- Maneggiare con cautela: la lama è affilata.
- Non tentare di affilare la lama senza esperienza adeguata.
- Pulire il coltello immediatamente dopo l'uso per evitare macchie o corrosione.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Nome del prodotto: Coltello Chef Twin Gourmet
- Lunghezza della lama: 140mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico in plastica resistente
- Tipo di affilatura: Doppia affilatura per prestazioni superiori
- Peso: 200g
- Utilizzo: Ideale per affettare carne, pesce, verdure e frutta.

4. Installazione e configurazione

1. Rimuovere il coltello dalla confezione.
2. Assicurarsi che la lama sia protetta con la custodia in plastica durante il trasporto.
3. Trovare un luogo sicuro e stabile per l'uso, come un piano di lavoro in cucina.
4. Verificare che il coltello sia affilato e privo di difetti prima dell'uso.

5. Funzionamento

- Impugnare il coltello saldamente per garantire il controllo.
- Utilizzare una tecnica di taglio appropriata, mantenendo le dita lontane dalla lama.
- Lavare sempre il coltello a mano con acqua calda e sapone dopo l'uso per una lunga durata.

6. Pulizia e manutenzione

- Pulire la lama immediatamente dopo l'uso per evitare accumuli di cibo.
- Non utilizzare lavastoviglie per il lavaggio, poiché potrebbe danneggiare il coltello.
- Asciugare accuratamente il coltello prima di riporlo.
- Affilare la lama regolarmente per mantenere un taglio ottimale, utilizzando un'affilatrice appropriata.

7. Risoluzione dei problemi

- Se la lama si presenta arrugginita, pulirla con un panno morbido e un detergente delicato.
- Se il coltello non affetta bene, verificare se è necessario affilarlo.

8. Smaltimento

- Smaltire il coltello seguendo le normative locali per i rifiuti metallici.
- Non gettare il coltello nella spazzatura normale per evitare infortuni.

9. Contatti

Per ulteriori domande e assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.