

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: 1002390

GÊMEO | GOURMET - faca de chef - lâmina: 200mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Gemeo Gourmet Chef's Knife 200mm

1. General Information

Thank you for choosing the Gemeo Gourmet Chef's Knife. This high-quality knife is designed for professional chefs and cooking enthusiasts alike, providing precision and control for various culinary tasks.

2. Safety Information

- Always use the knife on a stable cutting board to prevent slipping.
- Keep fingers and other body parts away from the blade during use.
- Use appropriate cutting techniques to reduce the risk of injury.
- Do not attempt to catch a falling knife; allow it to drop and safely remove it afterwards.
- Always store the knife in a safe place, ideally in a knife block or protective sheath.
- Do not leave the knife in sinks or submerged in water to prevent accidental cuts.
- Ensure children are supervised when in proximity to the knife.
- Regularly check for any damages or dullness in the blade, and take appropriate actions.

3. Product Specifications

- Blade Length: 200 mm
- Blade Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Ergonomic polyoxymethylene (POM)
- Designed for: Versatility in slicing, chopping, and dicing
- Weight: 220 grams
- Dishwasher Safe: No

4. Setup and Installation

- Remove the knife from its packaging.
- Ensure the blade is free from any protective coatings.
- Establish a designated storage location that is dry and safe to prevent damage to the blade.
- It is recommended to have a knife block or magnetic strip for optimal safety and ease of access.

5. Operation

- Hold the handle firmly with a comfortable grip.
- Use a forward and downward slicing motion when cutting vegetables or meats.
- For dicing, stabilize the food with one hand and guide the knife with the other.
- Maintain control and precision for optimal performance and safety during use.

6. Cleaning and Maintenance

- Immediately after use, rinse the knife under warm water to remove food particles.
- Clean with a soft sponge and mild dish soap; avoid abrasive materials.
- Dry the knife thoroughly with a soft cloth to prevent rusting.
- Periodically sharpen the blade using a whetstone or professional knife sharpener to maintain cutting performance.
- Store in a designated location to protect the blade edge.

7. Troubleshooting

- If the knife feels dull, use a sharpening stone or seek professional sharpening services.
- For visible rust or discoloration, clean with a gentle metal polish.
- If there are chips in the blade, consult a professional for repairs.
- Ensure the handle is securely attached and check for any movement which might indicate damage.

8. Disposal

- When disposing of the knife, ensure it is wrapped securely to prevent injury.
- Dispose of it according to your local waste regulations.
- Consider recycling materials if applicable in your area.

9. Contact

For further inquiries, support, or information, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for using the Gemeo Gourmet Chef's Knife. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

GEMEO GOURMET FACA DE CHEF LAMINA 200MM - PRODUKTMANUAL

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres GEMEO Gourmet Faca de Chef Lamina 200mm! Dieses Produkt wurde entwickelt, um höchsten kulinarischen Anforderungen gerecht zu werden und Ihnen die Zubereitung Ihrer Gerichte zu erleichtern. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die beste Leistung und Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsrichtlinien, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden:

- Verwendung: Dieses Messer zum Schneiden von Lebensmitteln verwenden. Nicht für andere Zwecke verwenden.
- Aufbewahrung: Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Verwenden Sie einen geeigneten Messerblock oder eine Schutzhülle.
- Benutzung: Arbeiten Sie auf einer stabilen, rutschfreien Fläche. Verwenden Sie immer eine geeignete Schneidunterlage.
- Schärfe: Achten Sie auf die Klingen. Bei unsachgemäßer Handhabung kann es zu Verletzungen kommen.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch. Es ist nicht für die Spülmaschine geeignet.
- Schutz: Tragen Sie bei der Verwendung Handschuhe, wenn Sie mit besonders harten Materialien arbeiten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: GEMEO Gourmet Faca de Chef Lamina 200mm
- Klingenlänge: 200 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoffgriff
- Gewicht: 200 g
- Einsatzbereich: Professionelles Kochen, Gastronomie

4. Einrichtung und Installation

Zur optimalen Nutzung Ihres GEMEO Faca de Chef befolgen Sie die nächsten Schritte:

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf mögliche Beschädigungen.
3. Spülen Sie das Messer mit warmem Wasser ab und trocknen Sie es gründlich, bevor Sie es benutzen.
4. Lagern Sie das Messer in einem sicheren Messerblock oder verwenden Sie eine Schutzhülle, um die Klinge zu schützen.

5. Betrieb

- Halten Sie den Griff mit einer Hand und die Spitze mit der anderen Hand fest, um einen stabilen Halt zu gewährleisten.
- Schneiden Sie mit gleichmäßigem Druck, um ein sicheres und effizientes Ergebnis zu erzielen.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um die Lebensdauer zu verlängern.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem, seifigem Wasser.
- Trocknen Sie das Messer sofort mit einem weichen Tuch ab.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Stahlwolle.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem geeigneten Messerschärfer.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf
- Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Schärfgerät.

- Problem: Schäden an der Klinge
- Lösung: Bei ernsthaften Schäden kontaktieren Sie den Kundendienst.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Messer sollten sicher verpackt werden, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Anfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Gemeo Gourmet Faca de Chef Lamina 200mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Gemeo Gourmet Faca de Chef Lamina van 200 mm. Dit hoogwaardige keukenmes is ontworpen voor zowel professionele koks als thuischefs, en biedt een uitstekende balans tussen prestaties en gebruiksvriendelijkheid. Dit mes is perfect voor het snijden, hakken en schijven van diverse ingrediënten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor het beoogde doel, namelijk het snijden van voedsel.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd van u af om ongelukken te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het mes op een stabiele ondergrond wordt gebruikt.
- Controleer regelmatig de staat van het mes en slijp het indien nodig.
- Bij het transport van het mes, gebruik een mesbeschermer om verwondingen te voorkomen.
- Bewaar het mes in een veilige en droge omgeving.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 200 mm (bladlengte)
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: N.v.t.
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Ergonomische handgreep: Ja
- Kleur: Zilver met zwarte handgreep

4. Opstelling en Installatie

Er is geen installatie nodig voor dit product. Volg de volgende stappen voor de eerste keer gebruik:

1. Verwijder het mes uit de verpakking en haal eventuele beschermfolie of -materiaal weg.
2. Spoel het mes grondig af met warm water en een mild afwasmiddel.
3. Droog het mes zorgvuldig af met een schone doek.
4. Bewaar het mes in een geschikte snijkit of meshouder om beschadiging te voorkomen.

5. Bedieningsinstructies

Gebruik het mes op de volgende manier:

1. Plaats het te snijden voedsel stevig op een snijplank.
2. Houd de greep van het mes stevig vast en snijd met gelijkmatige druk.
3. Pas uw snijtechniek aan op basis van het type voedsel (bijv. knippen, hakken of schijven).

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en mild afwasmiddel.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen of pads.
- Droog het mes onmiddellijk na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Slijp het mes regelmatig om de snijkracht te behouden. Gebruik hiervoor een geschikte slijpsteen of slijper.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Slijp het mes met een slijpsteen.
- Probleem: Het mes is roestig.
Oplossing: Reinig het mes grondig met een staalborstel en zorg voor een goede droogprocedure.

8. Afvalverwerking

Gooi het mes niet weg met huishoudelijk afval. Neem het mes naar een recyclingpunt voor metalen of neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor de juiste verwerking.

9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning, kunt u contact met ons opnemen via:

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Gracias por elegir el cuchillo de chef Gemeo Gourmet. Este cuchillo está diseñado para ofrecer un rendimiento óptimo en la cocina, perfecto para chef profesionales y aficionados. Asegúrese de leer este manual antes de utilizar el producto, ya que contiene información importante sobre su uso y mantenimiento.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este cuchillo es solo para fines culinarios. No lo use para cortar materiales no alimentarios.
- Corte y Lesiones: Maneje con cuidado. El cuchillo tiene un borde afilado que puede causar lesiones. Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Superficies Estables: Use el cuchillo sobre superficies estables y seguras para evitar accidentes.
- Almacenamiento: Almacene el cuchillo en un lugar seguro. Se recomienda utilizar un bloque de cuchillos o una funda para proteger la hoja.
- Inspección Regular: Revise regularmente el estado del cuchillo. Si la hoja está dañada, no lo use y póngase en contacto con el vendedor.

3. Visión General y Especificaciones del Producto

- Modelo: Gemeo Gourmet cuchillo de chef
- Longitud de la hoja: 200 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Mango: Ergonomico, antideslizante
- Uso: Ideal para cortar, picar y filetear alimentos

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación. Simplemente retire el cuchillo de su embalaje. Para su uso, asegúrese de que la hoja esté limpia y seca antes de utilizarlo.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo por el mango, asegurándose de tener un agarre firme.
- Para cortar, use un movimiento de vaivén, aplicando una ligera presión.
- Se recomienda utilizar una tabla de cortar apropiada para preservar el filo de la hoja.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave.
- No lo sumerja en agua durante largos períodos de tiempo ni lo lave en el lavavajillas.
- Seque bien el cuchillo después de lavarlo.
- Para mantener el filo de la hoja, afile regularmente.

7. Solución de Problemas

- La hoja no corta bien: Puede que necesite ser afilada.
- Agujeros en el mango: Reemplace el cuchillo si el mango está dañado.
- Óxido en la hoja: Limpie con un paño seco y con un poco de aceite de cocina, si es necesario.

8. Eliminación

Deseche el cuchillo de forma responsable. Recicle el acero inoxidable si es posible. Nunca tire el cuchillo a la basura sin medidas de seguridad para evitar lesiones.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Gemeo Gourmet Faca de Chef - Lamina 200mm

1. Informations Générales

Le Faca de Chef Gemeo Gourmet est conçu pour répondre aux besoins des professionnels de la cuisine et des amateurs. Avec une lame de 200mm, il offre une performance exceptionnelle pour la préparation des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une planche à découper appropriée pour éviter d'endommager la lame.
- Ne jamais utiliser le couteau pour couper des aliments sur des surfaces dures.
- Éloignez le couteau des enfants et des personnes non qualifiées.
- Ne jamais essayer de rattraper un couteau tombant.
- Gardez la lame aiguisée pour une utilisation efficace.
- Lavez le couteau à la main, ne pas mettre au lave-vaisselle pour éviter d'endommager la lame.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame pour assurer une utilisation en toute sécurité.
- Ne pas utiliser le couteau pour des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Marque : Gemeo
- Modèle : Gourmet Faca de Chef
- Longueur de la lame : 200mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Ergonomique, antidérapante
- Poids : 150g

4. Installation et Configuration

Le Faca de Chef Gemeo Gourmet ne nécessite pas d'installation. Déballez le produit avec précaution, nettoyez la lame avant la première utilisation et conservez-le dans un endroit sûr et sec. Utilisez un support de couteau pour une protection optimale.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau, tenez la poignée fermement, en gardant les doigts en arrière de la lame. Utilisez des mouvements de va-et-vient pour trancher efficacement les aliments. Respectez la taille des aliments pour un meilleur contrôle et une utilisation sécurisée.

6. Nettoyage et Entretien

Après chaque utilisation, nettoyez le couteau à la main avec de l'eau tiède et du savon doux. Séchez-le immédiatement avec un chiffon propre pour éviter toute corrosion. Affûtez la lame régulièrement pour maintenir sa performance.

7. Dépannage

Si la lame devient émoussée, utilisez un aiguiser de couteau approprié. En cas de rupture de la poignée ou d'autres dommages, cessez l'utilisation et contactez le service client. Ne tentez pas de réparer le couteau vous-même.

8. Élimination

En fin de vie, éliminez le couteau conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Ne le jetez pas dans des déchets recyclables, car la lame peut causer des blessures.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Veuillez conserver ce manuel pour référence future.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Faccia da Chef Gemeo Gourmet 200mm

1. Informazioni Generali

Congratulazioni per l'acquisto della Faccia da Chef Gemeo Gourmet da 200mm. Questo prodotto è stato progettato per offrire prestazioni eccellenti e una lunga durata. Si consiglia di leggere attentamente questo manuale per garantire un utilizzo sicuro e efficace.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per il fine previsto.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per tagliare materiali non alimentari.
- Assicurarsi che il coltello sia affilato prima dell'uso per evitare l'uso di troppa forza.
- Utilizzare una superficie di taglio sicura e stabile.
- Non tentare di affilare il coltello se non si è esperti in questo processo.
- Non lavare il coltello in lavastoviglie; si consiglia di lavarlo a mano.
- Evitare il contatto con superfici calde.
- Se il coltello presenta segni di danneggiamento, interrompere immediatamente l'uso e contattare il supporto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Gemeo Gourmet Faccia da Chef
- Lunghezza della lama: 200 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Ergonomico in materiale antiscivolo
- Peso: 250 g
- Colore: Nero

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Assicurarsi che la lama non sia danneggiata e che il manico sia robusto.
3. Posizionare il coltello su una superficie piana e stabile.
4. Se auspicabile, utilizzare un supporto per coltelli per una conservazione sicura.

5. Operazione

- Tenere il coltello con una presa salda, utilizzando il pollice e l'indice per tenere il manico.
- Utilizzare movimenti fluidi e controllati durante il taglio.
- Per i migliori risultati, iniziare con un angolo di 20 gradi mentre si affila la lama.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il coltello a mano con acqua e sapone delicato.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire la formazione di macchie.
- Non utilizzare prodotti abrasivi.
- Affilare la lama regolarmente per mantenere la massima efficienza.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La lama è opaca.
- Soluzione: Affilare la lama utilizzando una pietra per affilare.
- Problema: Danno al manico.
- Soluzione: Contattare il supporto tecnico.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, smaltirlo in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare il coltello nei rifiuti domestici, ma portarlo presso un centro di raccolta autorizzato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattarci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania