

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: 1002406

TWIN | GOURMET - bread knife - blade: 200mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Twin Gourmet Bread Knife (Blade 200mm)

1. General Information

Thank you for choosing the Twin Gourmet Bread Knife. This high-quality kitchen tool is designed to provide effortless cutting for all types of bread. Its 200mm serrated blade allows for precision while maintaining the integrity of your baked goods.

2. Safety Information

- Usage: Use the knife only for its intended purpose. Avoid using on hard surfaces that may damage the blade.
- Handling: Always handle the knife with care. Keep the blade pointed away from your body and use a suitable cutting board.
- Storage: Store the knife in a protective sheath or knife block when not in use to prevent accidents.
- Children: Do not allow children to handle or use the knife without adult supervision.
- Cleaning: Always wash the knife with warm soapy water immediately after use to prevent the growth of bacteria. Avoid soaking the knife in water.

3. Product Specifications

- Blade Length: 200 mm
- Material: Stainless Steel
- Handle Material: Plastic
- Weight: 200 g
- Dishwasher Safe: No

4. Setup and Installation

1. Unbox the knife carefully, ensuring you do not cut yourself on the blade.
2. Place the knife in a designated area in your kitchen that is easily accessible.
3. Ensure the knife is placed on a stable surface or in a knife block when not in use.

5. Operation

To use the Twin Gourmet Bread Knife:

1. Place the bread on a stable cutting board.
2. Hold the knife firmly by the handle.
3. Position the serrated edge against the bread and apply gentle pressure while using a sawing motion.
4. Cut until you reach the desired thickness.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife with warm, soapy water and a soft cloth. Rinse thoroughly.
- Do not place the knife in a dishwasher to maintain the quality of the blade and handle.
- Dry the knife immediately after washing to prevent water spots and corrosion.
- Regularly check the blade for any signs of wear or dullness. It may require professional sharpening for best performance.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife does not cut effectively, it may need sharpening. Use a professional service or sharpening tool.
- Rusting: If rust appears, use a rust eraser or fine-grade steel wool. Always maintain dry storage conditions.
- Handle Damage: If the handle becomes damaged, discontinue use and contact customer service for a replacement.

8. Disposal

When the knife reaches the end of its life cycle:

- Ensure the blade is wrapped securely to prevent injury.
- Dispose of the knife in accordance with local regulations for metal recycling.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please reach out to us:

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

Enjoy using your Twin Gourmet Bread Knife and happy baking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Twin Gourmet Brotmesser Klinge 200mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des Twin Gourmet Brotmessers mit einer Klingenslänge von 200 mm. Dieses präzise gefertigte Brotmesser bietet außergewöhnliche Schärfe und gibt Ihnen die Kontrolle, um perfekte Scheiben aus verschiedenen Brotsorten zu schneiden. Bitte lesen Sie dieses Produktmanual gründlich durch, um Sicherheit und optimalen Komfort bei der Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Das Brotmesser ist nur für den vorgesehenen Zweck, d.h. zum Schneiden von Brot, konzipiert.
- Schnittgefahr: Achten Sie darauf, die Klinge beim Schneiden immer von sich weg zu führen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Benutzen Sie einen geeigneten Messerschutz oder ein Messerblock für die Lagerung.
- Zustandsprüfung: Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Klinge. Scharfe Klingen erfordern mehr Kontrolle. Bei Abnutzung sollten Sie das Messer schleifen.
- Richtige Technik: Verwenden Sie das Messer niemals für harte Oberflächen, die die Klinge beschädigen könnten.
- Hygiene: Reinigen Sie die Klinge vor und nach jeder Verwendung. Bei Bedarf desinfizieren.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Twin Gourmet Brotmesser
- Klingenslänge: 200 mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger rostfreier Stahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoffgriff
- Design: Traditionelles deutsches Design
- Gewicht: ca. 300 g

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Brotmesser vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen. Bei sichtbaren Schäden verwenden Sie das Messer nicht.
3. Positionieren Sie einen stabilen Schneidebrett unter dem Messer, um eine sichere Arbeitsfläche zu schaffen.
4. Platzieren Sie das Messer in einem Messerschutz oder einem Messerblock, sobald Sie mit der Verwendung fertig sind.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer fest, während Sie es benutzen und schneiden Sie in einem gleichmäßigen, kontrollierten Tempo.
- Beginnen Sie an einem Ende des Brotes und verwenden Sie gleichmäßigen Druck, um selbst geschnittene Scheiben zu erzeugen.
- Bei Bedarf können Sie das Messer in einem leichten Winkel halten, um die Haut des Brotes leichter durchzuschneiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch unter fließendem warmen Wasser mit einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keinen Geschirrspüler, da dies die Klinge und den Griff beschädigen kann.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, um erstklassige Schnitte zu gewährleisten.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge schneidet nicht sauber.
- Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge. Ein Schleifen kann erforderlich sein.
- Problem: Griff ist locker.
- Lösung: Überprüfen Sie, ob der Griff beschädigt oder unsachgemäß befestigt ist. Bei Problemen bitte uns kontaktieren.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Messer verantwortlich. Das Messer enthält Metall und Kunststoff. Verpackungsmaterialien sollten recycelt werden, wo dies möglich ist. Nutzen Sie lokale Entsorgungsstellen für gefährliche Materialien, wenn das Produkt nicht mehr benutzbar ist.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Problemen können Sie uns unter folgenden Kontaktdaten erreichen:

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

Wir danken Ihnen für den Kauf und wünschen viel Freude mit Ihrem neuen Twin Gourmet Brotmesser!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Twin Gourmet Broodmes met een blad van 200 mm

1. Algemene informatie

Bedankt voor uw aankoop van het Twin Gourmet Broodmes. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor het snijden van verschillende soorten brood met gemak en precisie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit mes alleen voor bedoeld doel: het snijden van brood.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd in een veilige en stevige grip wordt vastgehouden tijdens het gebruik.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en gebruik een snijplank.
- Gebruik geen kracht bij het snijden; laat het mes het werk doen.
- Controleer regelmatig de toestand van het mes; een bot mes kan gevaarlijk zijn.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om roest en beschadiging te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Twin Gourmet Broodmes
- Bladlengte: 200 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch ontworpen voor comfortabel gebruik

4. Setup en installatie

Er is geen installatie vereist voor het gebruik van het mes. Zorg ervoor dat het mes stevig en veilig in de handen ligt voordat u begint met snijden. Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een meshouder of een beschermingshoes, om letsel en beschadiging te voorkomen.

5. Bediening

Om het mes te gebruiken, volg deze stappen:

1. Plaats het brood op een stabiele snijplank.
2. Houd het mes met de handgreep vast, met de snijkant naar beneden gericht.
3. Begin aan het uiteinde van het brood en snijd voorzichtig met een zaagbeweging.
4. Blijf de druk gelijkmatig toepassen om een gelijkmatige snede te krijgen.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek; vermijd schurende materialen.
- Droog het mes grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes in een droge omgeving.

7. Probleemoplossing

- Als het mes bot aanvoelt: slijp het mes met een geschikt slijpgereedschap.
- Voor roest of vlekken: reinig het mes met een roestverwijderaar geschikt voor roestvrij staal.
- Bij beschadigingen aan de handgreep of het mes, neem contact met ons op voor vervanging.

8. Afvoer

Dit product bevat materialen die kunnen worden gerecycled. Volg lokale richtlijnen voor het afvoeren van roestvrij staal en plastic.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Pan Twin Gourmet (Blade 200mm)

1. Información General

El cuchillo de pan Twin Gourmet es una herramienta de cocina de alta calidad diseñada para cortar pan de manera eficiente y precisa. Con una hoja de 200 mm, su diseño ergonómico y equilibrado facilita su uso, convirtiéndose en un elemento esencial en cualquier cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Utilice el cuchillo únicamente para cortar pan y no para otros alimentos duros o congelados.
- Cuidado con los Cortes: Mantenga los dedos alejados de la hoja al cortar. Asegúrese de usar una superficie de corte estable y antiderrapante.
- Manejo Adecuado: Siempre sostenga el cuchillo por el mango y no por la hoja.
- Almacenamiento Seguro: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Use un protector o soporte de cuchillo si es posible.
- Revisiones Regulares: Inspeccione la hoja regularmente por si presenta alguna anomalía y evite su uso si está dañada.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la Hoja: 200 mm
- Material de la Hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía avanzada, fabricado para un agarre cómodo
- Peso: Aprox. 250 g
- Uso: Apto para lavavajillas, aunque se recomienda el lavado a mano para una mayor durabilidad.

4. Instalación y Configuración

No se requiere una instalación formal para el cuchillo de pan Twin Gourmet. Sin embargo, asegúrese de que el lugar de almacenamiento sea adecuado. Puede realizar la siguiente configuración:

- Identifique un lugar seguro: Seleccione un cajón o soporte de cuchillos lejos del alcance de los niños.
- Complementos: Considere tener una tabla de cortar adecuada para un mejor rendimiento y protección de sus superficies de trabajo.

5. Operación

Para utilizar el cuchillo de pan:

- Coloque el pan sobre una tabla de cortar estable.
- Sujete el cuchillo firmemente por el mango.
- Comience a cortar de un extremo al otro, aplicando presión uniforme.
- Evite movimientos bruscos para un corte más limpio.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua y jabón inmediatamente después de su uso.
- Secado: Séquelo con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Almacenamiento: Guárdelo en un lugar seco y seguro para mantener la seguridad y durabilidad.

7. Solución de Problemas

- Problema: Dificultad para cortar
Solución: Verifique si la hoja está afilada. Si es necesario, afile con un afilador adecuado.
- Problema: Residuo en la cuchilla después de la limpieza
Solución: Asegúrese de enjuagar bien y secar completamente después de lavar.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, disóldalo de manera responsable. El acero inoxidable puede ser reciclable en su área. Consulte a su autoridad local sobre las normas de reciclaje adecuadas.

9. Contacto

Para consultas relacionadas con el producto, contacte a nuestro servicio al cliente:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le couteau à pain Twin Gourmet - Lame 200 mm

1. Informations Générales

Le couteau à pain Twin Gourmet dotée d'une lame de 200 mm est conçu pour couper le pain avec précision. Ce produit est fabriqué par GGM Gastro, une entreprise reconnue pour ses équipements de cuisine professionnels.

2. Informations de Sécurité

- Toujours utiliser le couteau sur une surface stable et propre.
- Tenir le couteau hors de portée des enfants.
- Évitez de toucher la lame lorsqu'elle est encore chaude après utilisation.
- Utilisez uniquement pour les aliments destinés à être coupés, ne pas utiliser pour d'autres matériaux.
- Assurez-vous que la lame est bien fixée avant chaque utilisation.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Nom du produit : Couteau à pain Twin Gourmet
- Longueur de la lame : 200 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Ergonomique, antidérapante
- Poids : 200 g

4. Configuration et Installation

- Retirez le couteau de son emballage.
- Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles sur la lame ou la poignée.
- Lavez la lame soigneusement à l'eau tiède et savonneuse avant la première utilisation.
- Séchez soigneusement avec un chiffon propre.

5. Opération

- Tenez le couteau par la poignée avec une main ferme.
- Placez le pain sur une planche à découper stable.
- Appliquez une légère pression et effectuez des mouvements de va-et-vient pour couper le pain.
- Nettoyez le couteau après chaque utilisation pour maintenir la performance.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau savonneuse.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la lame.
- Séchez le couteau après le lavage pour éviter la rouille.
- Conservez-le dans un endroit sec, idéalement dans un support pour couteaux.

7. Dépannage

- Si la lame devient terne, utilisez un aiguiser de couteaux pour la réaffûter.
- En cas de rouille, frottez la zone affectée avec un chiffon doux imbibé d'huile alimentaire.
- Si la poignée semble desserrer, vérifiez la fixation et resserrez si nécessaire.

8. Élimination

- En fin de vie, ne jetez pas le couteau dans les déchets ordinaires.
- Contactez votre service local pour éliminer les objets tranchants de manière sûre et responsable.
- Recyclez les matériaux lorsque cela est possible selon les règles locales.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter GGM Gastro :

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

Merci d'avoir choisi le couteau à pain Twin Gourmet. Profitez d'une expérience de coupe exceptionnelle.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Coltello da Pane Twin Gourmet con lama di 200 mm. Questo prodotto è stato progettato per facilitare il taglio di pane e altri alimenti. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il prodotto per garantire una corretta operatività e sicurezza.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto. Non utilizzare per altri scopi o su materiali non adatti.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare guanti resistenti al taglio se si è poco esperti nell'uso di coltelli da cucina.
- Assicurarsi che il coltello sia sempre affilato. Un coltello smussato richiede più forza e può essere più pericoloso.
- Non cercare di affettare alimenti congelati. Ciò potrebbe danneggiare il coltello e causare lesioni.
- Non lavare in lavastoviglie. Pulire a mano per mantenere la lama in ottime condizioni.
- In caso di lesioni, contattare un medico.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome prodotto: Coltello da Pane Twin Gourmet
- Lunghezza lama: 200 mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile ad alta qualità
- Manico: Materiale anti-scivolo per una presa sicura
- Uso: Ideale per affettare pane croccante, dolci, e altri alimenti

4. Installazione e Montaggio

Il Coltello da Pane Twin Gourmet non richiede un'installazione complessa. Seguire i seguenti passaggi:

- Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione, evitando il contatto con la lama.
- Assicurarsi di avere un tagliere stabile e pulito per utilizzare il coltello.
- Non tentare di affilare il coltello prima del primo utilizzo; è già affilato per un utilizzo immediato.

5. Operazione

- Posizionare il pane o l'alimento su una superficie di lavoro solida.
- Tenere il coltello saldamente per il manico e utilizzare movimenti di taglio a seghettare per affettare in modo uniforme.
- Esercitare una pressione leggera e costante per evitare di schiacciare il pane.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Asciugare con un panno morbido per prevenire macchie.
- Non utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi che possono graffiare la lama.
- Conservare in un luogo sicuro e asciutto, lontano da altri utensili affilati.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: Il coltello non affetta il pane senza sforzo.

Soluzione: Assicurarsi che il coltello sia ben affilato. In caso contrario, considerare l'affilatura professionale.

Problema: La lama ha evidenti segni di corrosione.

Soluzione: Pulire e asciugare immediatamente dopo l'uso e conservare in un luogo asciutto.

8. Smaltimento

Il Coltello da Pane Twin Gourmet è realizzato in acciaio inossidabile e può essere riciclato. Per smaltirlo:

- Assicurarsi che il coltello sia ben imballato per evitare incidenti.
- Portare il coltello presso un centro di raccolta rifiuti autorizzato per la corretta gestione delle attrezzature.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania