

# 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: 1002418**

**TWIN | GOURMET - Santoku knife - blade: 180mm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Twin Gourmet Santoku Knife Blade 180mm

### 1. General Information

The Twin Gourmet Santoku Knife is a high-quality cooking knife designed for precision slicing, dicing, and chopping. Crafted with premium materials, this knife is a versatile tool suitable for both amateur and professional chefs. The 180mm blade length is ideal for various culinary tasks while ensuring optimal control and comfort during use.

### 2. Safety Information

- Sharpness Warning: The blade is extremely sharp. Handle with care to prevent cuts and injuries.
- Proper Use: Only use the knife for its intended purpose. Do not use it to cut through hard materials, bones, or frozen foods.
- Storage: Store the knife in a safe location, preferably in a knife block or sheath, away from the reach of children.
- Handling: Always cut away from your body and keep fingers clear of the blade. Use a cutting board for stability.
- Cleaning: Keep the knife clean and dry. Do not place in a dishwasher as this may damage the blade and handle.
- Maintenance: Regularly inspect the knife for damages. Any sign of wear should prompt immediate replacement or professional sharpening.

### 3. Product Specifications

- Product Name: Twin Gourmet Santoku Knife Blade
- Blade Length: 180mm
- Material: High-quality stainless steel
- Handle Material: Thermoresin
- Weight: 210g
- Color: Black

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from the packaging, ensuring no damage occurs to the blade.
2. Initial Inspection: Examine the knife for any visible defects. If any defects are found, do not use the knife.
3. Remove Labeling: Remove any labels or stickers from the blade.
4. Preparation for Use: Rinse the knife under warm water and dry thoroughly with a soft cloth before use.

### 5. Operation

1. Place the knife on a stable cutting surface, ensuring it is clean and dry.
2. Hold the knife by its handle with a secure grip.
3. Use the knife with a fluid motion, applying minimal force to allow the blade to do the cutting.
4. For best results, use a rocking motion or smooth slicing technique to maintain sharpness and efficiency.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, rinse the knife with warm water to remove food particles.
- Gently scrub with a soft sponge and mild detergent if necessary.
- Dry immediately with a soft cloth to prevent water spots and rust.
- Regularly hone the blade with a sharpening steel to maintain its cutting edge and use professional sharpening services when needed.

### 7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife is not slicing effectively, it may be dull. Hone the blade regularly or have it professionally sharpened.
- Rust Spots: If rust is found, gently scrub with a non-abrasive pad and oil the blade with food-safe mineral oil.
- Handle Issues: If the handle is loose or damaged, refrain from using the knife and contact customer support.

### 8. Disposal

When the knife reaches the end of its usable life, ensure proper disposal:

- Wrap the blade in protective material (like cardboard) to prevent injury during disposal.
- Dispose of the knife in a responsible manner, adhering to local disposal regulations regarding sharp objects.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produkt-Handbuch für das Twin Gourmet Santoku-Messer - Klinge 180mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Twin Gourmet Santoku-Messers. Dieses hochwertige Messer wurde speziell für den professionellen Einsatz in der Küche entwickelt und zeichnet sich durch seine Vielseitigkeit und exzellente Schneidleistung aus.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer ausschließlich für seine vorgesehenen Zwecke, um Verletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Bei der Handhabung des Messers ist Vorsicht geboten. Nutzen Sie einen geeigneten Schneideuntergrund.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig, um einen sicheren und effektiven Einsatz zu gewährleisten.
- Vermeiden Sie die Verwendung des Messers bei Beschädigungen an der Klinge oder am Griff.
- Lagern Sie das Messer sicher, um Verletzungen zu verhindern.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenmaterial: Edelstahl
- Klingenlänge: 180 mm
- Griffmaterial: Kunstharz
- Klingenform: Santoku
- Gewicht: 200 g
- Pflege: Spülmaschinenfest (Empfohlen Handwäsche zur Erhaltung der Schärfe)
- Herkunft: Japanischer Stil, hergestellt in Deutschland

## 4. Aufbau und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf Beschädigungen und stellen Sie sicher, dass es vollständig intakt ist.
3. Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, z. B. in einem Messerblock oder an einem Magnetschienenhalter, um die Klinge und die Benutzer zu schützen.

## 5. Bedienung

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie die andere Hand in die Nähe der Klinge, um eine präzise Kontrolle zu ermöglichen.
- Schneiden Sie das Schneidgut mit einem sanften Schnitt durch, um besten Ergebnisse zu erzielen.
- Nutzen Sie die Klinge in einem 45-Grad-Winkel für effektive Schnitte.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein oder einem Wetzstahl, um die Schärfe zu erhalten.

## 7. Fehlersuche

- Klinge stumpf: Verwenden Sie einen Wetzstahl oder schärfen Sie das Messer mit einem Wetzstein.
- Griffrrutsch: Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind. Wenn der Griff beschädigt ist, sollte das Messer nicht mehr verwendet werden.
- Beschädigungen an der Klinge: Bei sichtbaren Schäden kontaktieren Sie den Kundendienst.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Achten Sie darauf, dass die Klinge beim Entsorgen sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Twin Gourmet Santoku Mes Lemmet 180mm

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Twin Gourmet Santoku Mes met een lemmet van 180 mm. Dit mes is ontworpen voor zowel professionele koks als culinaire liefhebbers en biedt uitstekende snijprestaties voor vlees, vis, groenten en meer. Het mes heeft een ergonomisch handvat dat zorgt voor een comfortabele grip tijdens het snijden.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het snijden van voedsel.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Vermijd het gebruik van het mes op harde oppervlakken, zoals keramiek of glas, om beschadiging van het lemmet te voorkomen.
- Gebruik altijd een snijplank.
- Controleer regelmatig op beschadigingen aan het lemmet en het handvat. Een beschadigd mes kan leiden tot ongelukken.
- Was het mes met de hand en vermijd de afwasmachine om de levensduur van het mes te verlengen.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en houd uw vingers op een veilige afstand van het lemmet.

## 3. Productspecificaties

- Lengte lemmet: 180 mm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvatmateriaal: Hout
- Totale lengte: 305 mm
- Gewicht: 200 g
- Kleur: Zilver en bruin
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

## 4. Installatie en Setup

Het Twin Gourmet Santoku Mes vereist geen installatie. Zorg ervoor dat u een geschikte snijplank en een veilige werkomgeving heeft voordat u het mes gebruikt. Controleer dat het mes scherp is voordat u het gaat gebruiken.

## 5. Bediening

Gebruik het mes door het goed vast te houden bij het handvat met een stevige grip. Snijd met een gelijkmatige druk en gebruik de juiste snijtechniek voor de ingrediënten die u gebruikt. Het mes is ideaal voor slicing, dicing en chopping.

## 6. Reiniging en Onderhoud

Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het mes zorgvuldig. Bewaar het mes op een veilige plaats, zoals in een messenblok of met een mesbeschermer. Laat het mes niet weken in water of in de afwasmachine, aangezien dit de kwaliteit van het lemmet en het handvat kan aantasten.

## 7. Probleemoplossing

- Mes is dof: Gebruik een slijper om het lemmet opnieuw scherp te maken.
- Rammel of speling in het handvat: Controleer op beschadigingen en neem contact op met de klantenservice.
- Verkleuring of vlekken: Reinig het mes onmiddellijk met een schoonmaakmiddel dat geschikt is voor roestvrij staal.

## 8. Afvoer

Bij het afvoeren van het mes, zorg ervoor dat het mes veilig is ingepakt om snijwonden te voorkomen. Gooi het mes weg in overeenstemming met de lokale afvalverwerkingsrichtlijnen voor metalen producten.

## 9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met onze klantenservice via:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual de Producto del Cuchillo Santoku Gourmet Twin 180 mm

### 1. Información General

El cuchillo Santoku Gourmet Twin de 180 mm es una herramienta de cocina de alta calidad, ideal para cortar, picar y rebanar una variedad de alimentos. Diseñado para chefs profesionales y aficionados, su hoja equilibrada y ergonómica ofrece precisión y facilidad de uso.

### 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este cuchillo está diseñado exclusivamente para la preparación de alimentos. No utilice el cuchillo para otros fines.
- **Peligro de Cortes:** Mueva el cuchillo siempre con la hoja hacia abajo y asegúrese de que la superficie de trabajo esté estable.
- **Almacenamiento Seguro:** Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o en una funda, para evitar daños y cortes accidentales.
- **Niños:** Mantenga este cuchillo fuera del alcance de los niños. Supervise siempre su uso si está en manos de un menor.
- **Mantenimiento:** Revise regularmente la hoja del cuchillo. Si está desafilado, utilice un afilador adecuado y siga las instrucciones del fabricante.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Marca:** Twin
- **Modelo:** Cuchillo Santoku Gourmet
- **Longitud de la hoja:** 180 mm
- **Material de la hoja:** Acero al carbono de alta calidad
- **Mango:** Ergonomía avanzada, antideslizante
- **Peso:** Aproximadamente 250 g

### 4. Configuración e Instalación

El cuchillo Santoku Gourmet no requiere instalación. Siga estos pasos para su primer uso:

1. Retire el cuchillo de su empaque, asegurándose de no tocar la hoja con los dedos.
2. Lave la hoja con agua tibia y jabón suave, luego séquela con un paño suave.
3. Coloque el cuchillo en una superficie plana y estable o guárdelo en su bloque o funda.

### 5. Operación

1. **Corte de Ingredientes:**
  - Sostenga el cuchillo con la mano dominante y utilice la otra mano para estabilizar el alimento que se va a cortar.
  - Aplique una presión uniforme al cortar, deslizando la hoja hacia adelante y hacia abajo.
  - Para picar hierbas o vegetales, utilice la técnica de "rocking", moviendo el cuchillo de atrás hacia adelante.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

#### 1. Limpieza:

- Lave el cuchillo a mano inmediatamente después de su uso con agua tibia y jabón. No lo sumerja en agua durante mucho tiempo.
- Evite el uso de lavavajillas, ya que puede dañar la hoja y el mango.

#### 2. Mantenimiento:

- Afile la hoja regularmente para mantener su afilado. Utilice un afilador de cuchillos adecuado y siga las instrucciones del fabricante.
- Limpie el mango con un paño húmedo y séquelo inmediatamente.

### 7. Solución de Problemas

- **Hoja desafilada:** Use un afilador para restaurar el filo.
- **Ruidos o crujidos al cortar:** Asegúrese de que la superficie de trabajo esté limpia y nivelada.

### 8. Eliminación

Al final de la vida útil del cuchillo, deshágase de él de manera responsable. No arroje el cuchillo a la basura doméstica. Consulte las regulaciones locales para la correcta eliminación de utensilios de cocina.

### 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Couteau Santoku Twin Gourmet - Lame 180 mm

## 1. Informations Générales

Le couteau Santoku Twin Gourmet est un outil de cuisine de haute qualité, conçu pour offrir une performance exceptionnelle pour la découpe, le tranchage et le hachage. Avec sa lame de 180 mm, il est idéal pour la préparation de divers aliments dans la cuisine.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur des surfaces de coupe appropriées.
- Ne pas utiliser le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Veuillez faire attention lors de la manipulation de la lame pour éviter les coupures.
- Ne pas essayer de rattraper un couteau qui tombe.
- Après utilisation, rangez le couteau en toute sécurité dans un bloc à couteaux ou un étui.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Nom du produit : Couteau Santoku Twin Gourmet
- Type de lame : Lame de 180 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Manche en plastique ergonomique
- Poids : 180 g
- Utilisation recommandée : Découpe de viandes, de poissons et de légumes.

## 4. Configuration et Installation

Le couteau Santoku Twin Gourmet ne nécessite aucune installation particulière. Assurez-vous simplement de retirer le couteau de son emballage et de le nettoyer avant la première utilisation. Placez-le dans un endroit sûr et accessible.

## 5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau Santoku, tenez-le fermement par la poignée avec une main. Utilisez votre autre main pour stabiliser l'aliment que vous découpez. Appliquez une pression uniformément et faites glisser la lame pendant la coupe. Pour des coupes précises, maintenez un angle de 20 degrés.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, lavez le couteau à la main avec de l'eau tiède et du savon doux.
- Il est recommandé de ne pas utiliser de lave-vaisselle pour éviter d'endommager la lame.
- Essuyez la lame avec un chiffon doux pour éviter les rayures et la corrosion.
- Affûtez la lame régulièrement pour maintenir sa performance.

## 7. Dépannage

- Si la lame devient émoussée, utilisez un aiguiser de couteau.
- Si de la corrosion apparaît, assurez-vous de nettoyer et de sécher le couteau après chaque utilisation.
- En cas de fissure, il est conseillé de ne pas utiliser le couteau et de contacter le service client.

## 8. Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle. Déposez-le dans un point de collecte approprié pour les articles en acier inoxydable ou contactez votre service local de gestion des déchets pour des conseils d'élimination.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello Santoku Twin Gourmet - Lama 180mm

## 1. Informazioni Generali

Il coltello Santoku Twin Gourmet con lama di 180mm è uno strumento da cucina di alta qualità progettato per soddisfare le esigenze di chef professionisti e appassionati di cucina. Realizzato con materiali premium, offre prestazioni eccellenti e durata nel tempo.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso corretto:** Utilizzare il coltello solo per scopi previsti. Evitare di utilizzare il coltello su superfici dure che potrebbero danneggiare la lama.
- **Maneggio:** Tenere sempre il coltello dalla parte della maniglia e non dalla lama.
- **Riporre in sicurezza:** Conservare il coltello in un luogo sicuro e asciutto, lontano dalla portata dei bambini.
- **Affilamento:** Utilizzare un affilatore progettato specificamente per coltelli da cucina.
- **Controllo visivo:** Ispezionare regolarmente il coltello per verificare eventuali danni alla lama o alla maniglia. Non utilizzare se danneggiato.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Modello:** Twin Gourmet Santoku Knife
- **Lunghezza della lama:** 180mm
- **Materiale della lama:** Acciaio inossidabile di alta qualità
- **Manico:** Ergonomico, in materiale antiscivolo
- **Utilizzo:** Ideale per una varietà di tagli, inclusi affettare, tritare e cubetti.
- **Lavabile in lavastoviglie:** Sì (si consiglia comunque il lavaggio a mano per una maggiore longevità).

## 4. Installazione e Montaggio

Il coltello Santoku viene fornito pronto all'uso. È necessario solo rimuoverlo dall'imballaggio. Assicurarsi che la lama sia affilata e priva di difetti prima dell'uso.

## 5. Utilizzo

Per utilizzare il coltello, segui questi passaggi:

1. Posizionare il cibo su una superficie di taglio stabile.
2. Tenere il coltello con una mano sulla maniglia e afferrare il cibo con l'altra.
3. Esercitare una leggera pressione e fare movimenti regolari per affettare o tritare, mantenendo sempre la lama perpendicolare alla superficie di taglio.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone immediatamente dopo l'uso.
- Asciugare accuratamente con un panno morbido prima di riporlo.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o detergenti aggressivi.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- **Problema:** Lama smussata o danneggiata.  
**Soluzione:** Affilare la lama con un affilatore adeguato o rivolgersi a un professionista per la manutenzione.
- **Problema:** Maniglia scivolosa.  
**Soluzione:** Pulire la maniglia per rimuovere eventuali residui di cibo o grasso.

## 8. Smaltimento

Il coltello deve essere smaltito in conformità con le normative locali sui rifiuti metallici. Non gettare nel normale indifferenziato e proteggere la lama per evitare infortuni durante il trasporto.

## 9. Contatti

Per assistenza, informazioni o richieste, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania