

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: 1026046

TWIN | TANREI - bread knife with serrated edge - blade: 230mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Twin Tanrei Bread Knife with Serrated Edge Blade 230mm

1. General Information

The Twin Tanrei Bread Knife is designed for slicing bread with ease and precision. The serrated edge blade facilitates effortless cutting through crusty loaves, ensuring clean and even slices. This product is suitable for both professional and home use.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care. Keep the blade away from your body and fingers when in use.
- Use a cutting board to prevent damage to surfaces and to achieve optimal cutting performance.
- Store the knife in a safe location, preferably in a protective sheath or knife block, to avoid accidental injuries.
- Do not use the knife for purposes other than its intended use (cutting bread).
- Keep the knife out of reach of children.
- Avoid using the knife if damaged or dull; replace or sharpen as needed.

3. Product Specifications

- Blade Material: Stainless Steel
- Blade Length: 230mm
- Handle Material: Synthetic, ergonomic design
- Weight: 300g
- Type: Serrated Edge
- Dishwasher Safe: Yes, but hand washing is recommended for longevity

4. Setup and Installation

There is no specific installation required for the Twin Tanrei Bread Knife. Prepare the knife for use by ensuring it is clean and dry. For improved grip during use, ensure your hands are dry. If storing, place the knife in a designated knife block or sheath to avoid damage to the blade.

5. Operation

Hold the bread knife firmly by the handle. Position the loaf of bread securely on a flat cutting surface. Start at one end of the loaf and apply gentle pressure as you slice through the bread in a sawing motion. Let the serrated edge do the work; minimal downward force ensures a clean cut. Keep fingers and hands clear of the blade at all times during operation.

6. Cleaning and Maintenance

- It is recommended to wash the Twin Tanrei Bread Knife by hand using mild soap and warm water.
- Use a soft cloth or sponge to clean the blade and handle; avoid abrasive materials which could scratch the surface.
- After washing, dry the knife thoroughly with a soft towel before storage.
- To maintain the sharpness of the blade, periodically sharpen with a whetstone or knife sharpener designed for serrated edges.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If you find the knife is not slicing effectively, sharpen the blade using an appropriate knife sharpener.
- Rust Formation: This may occur if the knife is not dried properly after washing. Remove rust with a stainless steel cleaner and follow up with thorough drying.
- Handle Issues: If the handle becomes loose, contact customer service for assistance.

8. Disposal

When properly disposing of the Twin Tanrei Bread Knife, follow local guidelines for sharp items. Consider recycling the handle material if possible. If the blade is damaged beyond use, wrap it securely in cardboard or another protective material before disposal to prevent injury to waste management personnel.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Twin Tanrei Brotmesser mit gezahnter Klinge 230mm

1. Allgemeine Informationen

Danke, dass Sie sich für das Twin Tanrei Brotmesser mit gezahnter Klinge entschieden haben. Dieses hochwertige Produkt wurde für präzises und müheloses Schneiden von verschiedenen Brotsorten konzipiert.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzen Sie das Messer nur zum vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Messer nicht, wenn es beschädigt oder stumpf ist.
- Schneiden Sie auf einer stabilen und rutschfesten Unterlage.
- Achten Sie beim Schneiden darauf, Ihre Hände und Finger fern von der Klinge zu halten.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Hygiene zu gewährleisten.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder aggressive Reinigungsmittel, um das Finish des Messers zu schützen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenlänge: 230mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Antistatisches, ergonomisches Material
- Gewicht: 250g
- Farbe: Schwarz

4. Einrichtung und Installation

Das Twin Tanrei Brotmesser ist sofort einsatzbereit. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung. Stellen Sie sicher, dass die Klinge nicht beschädigt ist. Es sind keine weiteren Installationsschritte erforderlich.

5. Bedienung

Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff. Mit der anderen Hand führen Sie die Bewegung aus, um das Brot durchzuschneiden. Nutzen Sie leichten Druck und lassen Sie die gezahnte Klinge ihr Werk tun.

6. Reinigung und Wartung

Reinigen Sie das Messer nach jeder Benutzung mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie das Messer sofort ab, um Rost zu vermeiden. Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort oder in einer speziellen Messerschublade.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Messer schneidet nicht gut.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Klinge stumpf ist. Schärfen Sie die Klinge bei Bedarf.
- Problem: Rost erscheint auf der Klinge.
Lösung: Reinigen und trocknen Sie das Messer nach jedem Gebrauch.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften für Metallabfall. Verhindern Sie, dass die Klinge beim Entsorgen Verletzungen verursachen kann.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Twin Tanrei Broodmes met Zahnrand 230mm

1. Algemene Informatie

Dit Twin Tanrei broodmes met een gekartelde snijkant is ontworpen om eenvoudig door verschillende soorten brood te snijden. Het mes heeft een lengte van 230 mm en is ideaal voor thuisgebruik en professionele bakkerijen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het snijden van brood en soortgelijke producten.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank om verwondingen te voorkomen.
- Snijd nooit tegen harde oppervlakken zoals glas of steen.
- Zorg ervoor dat je handen droog zijn tijdens gebruik om uitglijden te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage of schade aan het mes. Vervang indien nodig.

3. Productspecificaties

- Lengte van het mes: 230 mm
- Materiaal van het lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Type snijkant: Gekarteld
- Gewicht: 200 gram
- Afmetingen verpakking: 25 x 5 x 5 cm
- Voltage: Niet van toepassing (handmatig)
- Vermogen: Niet van toepassing (handmatig)
- Capaciteit: Geschikt voor standaard broden en gebak

4. Opstelling en Installatie

- Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
- Zorg ervoor dat je een geschikte snijplank hebt om te snijden.
- Plaats de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Het mes is klaar voor gebruik, er is geen verdere installatie nodig.

5. Bediening

- Houd het brood stevig vast met één hand.
- Plaats het mes op de bovenkant van het brood en duw met een gelijkmatige druk.
- Gebruik een zaagbeweging om door de korst en het brood te snijden.
- Zorg ervoor dat je altijd het lemmet in een hoek houdt van ongeveer 45 graden voor optimale controle.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinigen na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een spons of een zachte doek om het mes te reinigen.
- Vermijd het gebruik van schurende of zere reinigingsmiddelen die het mes kunnen beschadigen.
- Droog het mes goed af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes veilig in een messenblok of met een beschermhoes wanneer het niet in gebruik is.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Zorg ervoor dat het mes schoon is en dat je de juiste snijtechniek gebruikt.
- Mes is roestig: Reinig en droog het mes grondig en wees voorzichtig met het bewaren in een vochtige omgeving.
- Lemmet is beschadigd: Neem contact op met de klantenservice voor reparatie of vervangingsopties.

8. Afvalverwerking

- Gooi het mes niet zomaar weg. Als het mes versleten is, breng het dan naar een recyclingcentrum dat metaal of een speciaal afval programma behandelt.
- Zorg ervoor dat het mes goed verpakt is om verwondingen tijdens het afvalverwerkingsproces te voorkomen.

9. Contact

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

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

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Cuchillo para Pan Twin Tanrei con Hoja Serrada de 230mm

1. Información General

El cuchillo para pan Twin Tanrei es una herramienta diseñada para cortar pan de manera eficiente y cómoda. Su hoja serrada de 230mm permite realizar cortes precisos en diferentes tipos de pan, garantizando resultados óptimos en cada uso.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar pan. No lo utilice para otros fines.
- Cuidado con la Cuchilla: Mantenga siempre la hoja alejada de los niños y utilice el cuchillo con precaución.
- Superficie de Corte: Asegúrese de utilizar una superficie adecuada y estable al cortar para evitar lesiones.
- Manejo del Cuchillo: Siempre maneje el cuchillo con cuidado, evitando movimientos bruscos y asegurando un agarre firme.
- Almacenamiento Seguro: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o con una funda protectora.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la Hoja: Acero inoxidable
- Longitud de la Hoja: 230mm
- Tipo de Hoja: Serrada
- Mango: Antideslizante para un mejor agarre
- Uso: Cortes de pan y productos horneados

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el cuchillo. Simplemente saque el cuchillo de su embalaje y esté listo para usar. Asegúrese de que el cuchillo esté limpio y seco antes de su uso.

5. Operación

Para utilizar el cuchillo para pan:

1. Coloque el pan sobre una superficie estable.
2. Sostenga el cuchillo firmemente por el mango, asegurándose de que su mano esté alejada de la hoja.
3. Comience cortando suavemente el pan, aplicando una presión uniforme y utilizando el lado serrado de la hoja para facilitar el corte.
4. Después de usar, limpie el cuchillo y guárdelo adecuadamente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave.
- Evite usar estropajos abrasivos que puedan dañar la hoja.
- Séquelo inmediatamente después de lavarlo para prevenir la corrosión.
- Inspeccione regularmente la hoja por si hay daños y mantenga el cuchillo afilado para un rendimiento óptimo.

7. Solución de Problemas

- Corte Ineficaz: Verifique que la hoja esté afilada. Si es necesario, afile según las instrucciones del fabricante.
- Deslizamiento Durante el Corte: Asegúrese de que el pan esté colocado firmemente sobre la superficie de corte y que esté utilizando una técnica adecuada.

8. Eliminación

Cuando decida desechar el cuchillo, hágalo de manera responsable:

- No arroje el cuchillo directamente a la basura si puede causar lesiones.
- Considere ofrecerlo a un servicio de reciclaje que acepte metales o deshágase de él en un contenedor de desechos metálicos.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, contáctenos a través de:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT

1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation du couteau à pain Twin Tanrei avec une lame dentelée de 230 mm. Ce produit est conçu pour offrir une expérience de coupe optimale pour les pains de toutes tailles et textures, grâce à sa conception innovante et à sa lame de haute qualité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement le produit pour l'usage prévu.
- Ne laissez pas le couteau sans surveillance lorsque des enfants sont à proximité.
- Gardez le couteau bien aiguisé pour éviter des accidents lors de la coupe.
- Évitez de toucher la lame avec des mains mouillées ou humides pour prévenir des glissades.
- Ne plongez pas le couteau dans l'eau ou les liquides sans l'avoir d'abord désassemblé, car cela pourrait causer de la corrosion.
- En cas de blessure, nettoyez la plaie et consultez un médecin si nécessaire.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Type de produit : Couteau à pain
- Longueur de la lame : 230 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Matériau du manche : Plastique antidérapant
- Poids : 300 g
- Couleur : Noir

4. Installation et Mise en Place

Ce couteau est prêt à l'emploi. Pour garantir une utilisation sécuritaire et efficace, suivez les étapes suivantes :

- Déballez le couteau soigneusement de son emballage.
- Assurez-vous que la lame est bien fixée au manche avant utilisation.
- Gardez le couteau dans un tiroir à couteaux ou un support pour couteaux pour un rangement approprié.

5. Utilisation

Pour utiliser le couteau à pain :

- Placez le pain sur une surface stable.
- Tenez le couteau à un angle d'environ 45 degrés par rapport à la croûte du pain.
- Appliquez une légère pression sur le couteau pour commencer la coupe, puis utilisez des mouvements de va-et-vient pour couper sans effort à travers la croûte et la mie.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse immédiatement après utilisation.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de brosses dures.
- Essuyez la lame avec un chiffon doux et sec.
- Pour une durée de vie prolongée, affûtez la lame régulièrement avec un aiguiser de couteau approprié.

7. Dépannage

En cas de problèmes :

- Si la lame devient émoussée, utilisez un aiguiser de couteau pour restaurer son tranchant.
- En cas de casse, contactez le service client pour discuter des options de réparation ou de remplacement.

8. Élimination

Le couteau doit être éliminé conformément aux réglementations locales sur les déchets. Recyclez tout matériau recyclable lorsque cela est possible.

9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Pane Twin Tanrei con Lama Seghettata 230mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Pane Twin Tanrei. Questo strumento di alta qualità è progettato per un uso efficiente e versatile. Con una lama seghettata di 230 mm, è ideale per affettare pane, torte e altri alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Corretto:** Utilizzare il coltello esclusivamente per gli scopi previsti. Non utilizzarlo per tagliare oggetti non alimentari.
- **Maneggiare con Cura:** La lama è estremamente affilata. Maneggiare il coltello con attenzione per evitare ferite.
- **Riporre in Sicurezza:** Conservare il coltello in un luogo sicuro, al di fuori della portata dei bambini.
- **Controllare Regolarmente:** Verificare periodicamente l'integrità della lama. In caso di danni o usura, non utilizzare il coltello e contattare il supporto.
- **Uso di Guanti:** Quando si pulisce o si maneggia il coltello, si raccomanda di indossare guanti protettivi.
- **Non Lavabile in Lavastoviglie:** Non inserire il coltello in lavastoviglie, poiché potrebbe danneggiarsi.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Nome Prodotto:** Coltello da Pane Twin Tanrei
- **Tipologia:** Coltello con Lama Seghettata
- **Lunghezza Lama:** 230 mm
- **Materiale Lama:** Acciaio inox di alta qualità
- **Manico:** Ergonomico, antiscivolo
- **Peso:** 200g
- **Colore:** Nero con dettagli argentati

4. Installazione e Setup

- **Rimozione dalla Confezione:** Estrarre il coltello dalla confezione con attenzione.
- **Posizionamento:** Riporre il coltello in un ceppo per coltelli o in un supporto sicuro. Evitare di appoggiarlo su superfici dure per preservarne l'affilatura.
- **Controllo iniziale:** Ispezionare il coltello per eventuali difetti prima dell'uso.

5. Funzionamento

Per utilizzare il coltello, afferrare saldamente il manico e applicare una leggera pressione sulla lama contro il pane o l'alimento da affettare. Utilizzare un movimento di seghettata per ottenere fette uniformi, evitando di forzare il coltello.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Asciugare con un panno morbido per evitare ruggine.
- Non utilizzare pagliette o detergenti abrasivi.
- Affilare la lama secondo necessità utilizzando un affilatore di alta qualità.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Difficoltà a tagliare:** Verificare che la lama sia affilata e non danneggiata.
- **Ruggine:** Pulisci e asciuga il coltello immediatamente dopo l'uso. Applicare un leggero strato di olio minerale sulla lama per proteggerla.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire il coltello in modo responsabile. Contattare i servizi di gestione dei rifiuti locali per informazioni sullo smaltimento degli oggetti in metallo.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, domande o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il Coltello da Pane Twin Tanrei. Buon utilizzo!