

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: 1026047

TWIN | TANREI - meat knife - blade: 230mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Twin Tanrei Meat Knife Blade 230mm

1. General Information

The Twin Tanrei Meat Knife Blade 230mm is designed for professional chefs and home cooking enthusiasts alike. Its precision construction allows for effortless slicing, ensuring that your culinary creations maintain their integrity.

2. Safety Information

- Personal Safety: Always handle the knife with care. Keep fingers away from the blade while cutting to avoid injury.
- Cutting Surface: Use on a stable, non-slip cutting surface to prevent accidents.
- Storage: Store the knife in a designated knife block or sheath to protect the blade and prevent injury.
- Cleaning Hazard: Exercise caution when washing the knife. The blade is sharp; always face the blade away from you while cleaning or rinsing.
- Children: Keep this knife out of reach of children. It is not a toy and should only be used by individuals who understand basic knife safety.

3. Product Specifications

- Brand: Twin
- Model: Tanrei Meat Knife Blade
- Blade Length: 230mm
- Blade Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Durable synthetic
- Weight: 250g
- Warranty: 2 years from date of purchase

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from its packaging. Ensure all protective materials are discarded safely.
2. Inspection: Inspect the knife for any damage. Do not use if the blade is chipped or damaged.
3. Storage: Place the knife in a safe location, either in a knife block, magnetic strip, or protective sheath to prevent accidents.

5. Operation

- Slicing: Hold the knife firmly by the handle, using a pinch grip for maximum control. Use a smooth, consistent motion to slice through meat. Let the knife do the work, applying minimal pressure.
- Cutting Technique: For best results, try to slice against the grain of the meat. This will result in a more tender cut.

6. Cleaning and Maintenance

- Washing: Hand wash the knife with warm, soapy water immediately after use. Avoid using a dishwasher as it may damage the blade.
- Drying: Dry the knife thoroughly with a soft cloth to prevent rust or corrosion.
- Sharpening: Regularly hone the blade with a whetstone or sharpening steel to maintain its sharpness. For best results, sharpen every few months, or more frequently with heavy use.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the knife feels dull, hone or sharpen it as necessary.
- Handle Comfort: If the handle feels uncomfortable or slips during use, ensure hands are clean and dry, and the handle is free of debris.
- Rust Formation: If rust appears, use a light abrasive cleaner and a soft cloth to remove it, then re-oil the blade to prevent further occurrence.

8. Disposal

When the knife reaches the end of its life cycle, ensure safe disposal. Wrap the blade in thick paper or cardboard to prevent injury. Dispose of according to local waste regulations.

9. Contact

For additional information, assistance with your product, or any inquiries, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Twin Tanrei Fleischmesser mit einer Klingenlänge von 230mm

1. Allgemeine Informationen

Das Twin Tanrei Fleischmesser ist ein hochentwickeltes Werkzeug, das speziell für die präzise Verarbeitung von Fleisch entwickelt wurde. Mit seiner 230 mm langen Klinge und ergonomischem Griff ermöglicht es eine mühelose Handhabung und erstklassige Schnittqualität.

2. Sicherheitsinformationen

- Erwägen Sie bei der Verwendung des Messers stets die allgemeinen Sicherheitsvorschriften.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge stets scharf und intakt ist, um Verletzungen zu vermeiden.
- Tragen Sie bei der Verwendung, insbesondere bei der Haar- und Kaufhandhabung, schnittfeste Handschuhe.
- Verwenden Sie eine stabile Schneideunterlage und üben Sie beim Schneiden keinen übermäßigen Druck aus.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch sorgfältig und halten Sie es trocken, um Korrosion zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenlänge: 230 mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoff
- Gewicht: 150 g
- Verwendungszweck: Für das Schneiden von Fleisch, Fisch und Geflügel
- Qualitätssicherung: Nach ISO 9001 Standards hergestellt

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Messer auf sichtbare Beschädigungen oder Mängel.
3. Installieren Sie das Messer in einem geeigneten Aufbewahrungsort (z.B. Messerblock oder Magnetleiste), um Schäden und Verletzungen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und fügen Sie die andere Hand hinter die Klinge zur Stabilisierung.
- Schneiden Sie mit gleichmäßigen Bewegungen und vermeiden Sie ruckartiges schneiden.
- Reinigen Sie das Klingenblatt regelmäßig, während Sie die Lebensmittel schneiden, um eine Kontamination zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung gründlich ab, um Rosten zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstahl, um die Schneidfähigkeit zu erhalten.

7. Fehlersuche

- Wenn das Messer stumpf ist, verwenden Sie einen Wetzstahl oder einen Messerschärfer.
- Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen und wenden Sie sich an den Kundendienst, wenn erforderlich.
- Bei Anzeichen von Rost reinigen und ölen Sie die Klinge umgehend.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den lokalen Vorschriften für scharfe und gefährliche Gegenstände. Stellen Sie sicher, dass die Klinge ordentlich geschützt ist, bevor Sie das Produkt in den Müll werfen oder recyceln.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Bitte beachten Sie, dass es sich hierbei um eine allgemeine Anleitung handelt. Bei spezifischen Fragen oder Bedenken zögern Sie nicht, unseren Kundenservice zu kontaktieren.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Twin Tanrei Vleesmesblad 230mm

1. Algemene Informatie

Het Twin Tanrei Vleesmesblad van 230 mm is een hoogwaardig mes, speciaal ontworpen voor het snijden van vlees. Het mes is vervaardigd van duurzame materialen, wat zorgt voor een lange levensduur en uitstekende prestaties in de keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het snijden van vlees.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is. Een bot mes kan leiden tot ongelukken.
- Berg het mes op een veilige plaats op, buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik een snijplank van goede kwaliteit om te voorkomen dat het mes beschadigd raakt en om een veilige snijomgeving te creëren.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes om snijwonden te voorkomen.
- Reinig het mes na elk gebruik en controleer op beschadigingen.

3. Productspecificaties

- Lengte van het mesblad: 230 mm
- Materiaal mes: Hoogwaardig staal
- Handvat: Ergonomisch, slipvast ontwerp
- Gewicht: 200 gram

4. Opstelling en Installatie

- Het mes heeft geen uitgebreide installatie nodig.
- Zorg ervoor dat u een geschikte snijplank heeft, gelegd op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Voordat u het mes gebruikt, controleer of het mes goed scherp is. Indien nodig, slijp het mes met de hand of gebruik een slijpsteen.

5. Bediening

- Houd het mes met één hand bij het handvat.
- Snijd met een gelijkmatige druk en gebruik een snijdende beweging voor de beste resultaten.
- Zorg ervoor dat uw andere hand uit de buurt van het mes is om snijwonden te voorkomen.
- Maak lange, gelijkmatige sneden voor optimaal resultaat bij het snijden van vlees.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende materialen om krassen op het mesblad te voorkomen.
- Droog het mes goed af, vooral het snijvlak, voordat u het opbergt.
- Controleer regelmatig de scherpte van het mes en slijp indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer de scherpte van het mes en slijp het indien nodig.
- Probleem: Handvat is los.
Oplossing: Controleer de bevestiging van het handvat en neem contact op met de klantenservice indien nodig.

8. Afvalverwerking

- Gooi het mes niet bij het gewone afval.
- Neem contact op met lokale afvalverwerkingsdiensten voor specifieke richtlijnen over het weggooien van keukengereedschap.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Carne Twin Tanrei 230 mm

1. Información General

El cuchillo de carne Twin Tanrei es una herramienta esencial para chefs y aficionados a la cocina. Diseñado con una hoja de 230 mm, ofrece precisión y facilidad de uso. Su construcción de alta calidad garantiza durabilidad y un rendimiento excepcional en la preparación de carnes.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para el corte de carne. No utilizar para otros ingredientes como vegetales o huesos.
- Manejo: Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños. Use siempre una tabla de cortar estable para evitar accidentes.
- Corte: Realice cortes alejando la hoja de su cuerpo para minimizar el riesgo de lesiones.
- Cuidado: Evite cualquier daño a la hoja, ya que un cuchillo dañado puede representar un riesgo de corte.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en su funda o en un bloque de cuchillos para proteger la hoja y evitar lesiones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 230 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonómico y antideslizante
- Peso: 250 g
- Color: Acero inoxidable con detalles en negro

4. Configuración e Instalación

1. Retire el cuchillo de su empaque con cuidado, evitando el contacto directo con la hoja.
2. Lave el cuchillo con agua tibia y jabón antes de utilizarlo por primera vez.
3. Se recomienda afilar la hoja con un afilador adecuado antes del primer uso para garantizar el mejor rendimiento.
4. Ubique un lugar seguro en su cocina para almacenar el cuchillo.

5. Operación

- Prepare los ingredientes adecuados, preferiblemente carnes en trozos grandes.
- Sujete el cuchillo firmemente por el mango, asegurando una agarre cómodo y seguro.
- Realice cortes fluidos y controlados, aplicando la presión adecuada para obtener el grosor deseado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón. No lo lave en el lavavajillas para evitar daños.
- Seque cuidadosamente la hoja con un paño suave después de lavarlo para prevenir la corrosión.
- Para un rendimiento óptimo, afile la hoja regularmente utilizando un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- Corte Dificultoso: Si la hoja no corta fácilmente, es probable que necesite ser afilada.
- Ruidos o Vibraciones al Cortar: Asegúrese de que está utilizando una tabla de cortar adecuada y que el cuchillo está en buenas condiciones.
- Óxido en la Hoja: Si aparece óxido, limpie la hoja con un paño seco y aplique una delgada capa de aceite para prevenir futuros problemas.

8. Eliminación

El cuchillo debe desecharse adecuadamente al final de su vida útil. Para evitar lesiones, envuélvalo antes de desecharlo. Consulte las normas locales para la eliminación de artículos de acero inoxidable.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita más información, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de l'Utilisateur pour le Couteau de Cuisine Twin Tanrei - Lame de 230 mm

Informations Générales

Félicitations pour votre achat du Couteau de Cuisine Twin Tanrei avec une lame de 230 mm. Cet outil de cuisine est conçu pour offrir des performances de haute qualité pour la découpe de viandes, de poissons et d'autres aliments. Veuillez lire attentivement ce manuel pour une utilisation sûre et efficace.

Informations de Sécurité

1. Sécurité de l'utilisateur : Toujours utiliser le couteau avec précaution. Ne jamais laisser un couteau non surveillé, en particulier à proximité d'enfants.
2. Conditions d'utilisation : Ce couteau est destiné à un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser pour des tâches abrasives ou détournées.
3. Manutention : Utiliser un support de découpe stable. Ne jamais essayer d'attraper une lame tombante.
4. Nettoyage : Ne pas plonger le couteau dans l'eau chaude après utilisation. Laver immédiatement à la main avec un détergent doux et sécher.
5. Rangement : Garder le couteau hors de portée des enfants. Utiliser un bloc à couteaux ou un protège-lame pour le stockage.

Aperçu du produit et spécifications

Le Couteau de Cuisine Twin Tanrei est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, offrant durabilité et performance.

Données techniques

- Longueur de la lame : 230 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poids : [Consulter le site Web pour le poids]
- Manche : Polypropylène

Installation et Configuration

1. Déballage : Retirer le couteau de son emballage avec précaution.
2. Vérification : Inspecter la lame pour des dommages ou des défauts de fabrication.
3. Équipement requis : Aucun équipement spécifique n'est nécessaire pour l'installation.
4. Stockage : Placer le couteau dans un endroit frais et sec.

Fonctionnement

Utiliser le couteau pour trancher, hacher ou découper selon vos besoins culinaires. Sélectionner un type de coupe approprié pour les aliments.

Nettoyage et Entretien

1. Nettoyage : Laver à la main avec de l'eau chaude et du savon doux après chaque utilisation.
2. Séchage : Sécher soigneusement avec un chiffon propre.
3. Affûtage : Affûter la lame sur une pierre à aiguiser ou un aiguiser de couteaux selon vos besoins pour assurer une performance optimale.

Dépannage

1. La lame est émoussée : Affûter la lame.
2. Le couteau glisse dans les mains : S'assurer que vos mains et le support de travail sont secs.
3. Dommages visibles : Cesser immédiatement l'utilisation et contacter le service client.

Élimination

Se conformer aux règlements locaux pour l'élimination des articles en métal. Ne pas jeter dans les ordures ménagères. Réutilisez ou recyclez lorsque cela est possible.

Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Merci de votre confiance en GGM Gastro. Nous espérons que votre nouveau couteau vous apportera satisfaction de nombreuses années.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del prodotto per il Coltello da Carne Twin Tanrei con lama da 230 mm. Questo strumento è progettato per affrontare le esigenze di taglio di carne in modo professionale ed efficiente. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per lo scopo per cui è progettato.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Indossare guanti antiscivolo durante l'uso per evitare infortuni.
- Non utilizzare il coltello se è danneggiato o se la lama è allentata.
- Quando si affila la lama, mantenere la mano lontana dalla zona di affilatura.
- Riporre il coltello in un luogo sicuro e asciutto quando non è in uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del Prodotto: Coltello da Carne Twin Tanrei
- Lunghezza della Lama: 230 mm
- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico in materiale antiscivolo
- Uso: Ideale per il taglio di carne, pollame e pesce
- Sistema di affilatura: Affilatura professionale a doppio lato

4. Setup e Installazione

1. Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
2. Verificare che la lama sia integra e priva di difetti.
3. Assicurarci di avere una superficie di lavoro pulita e asciutta.
4. Posizionare un tagliere robusto sulla superficie di lavoro per garantire stabilità durante il taglio.

5. Operazione

- Impugnare il coltello saldamente per il manico.
- Posizionare la lama sulla carne da tagliare, applicando una leggera pressione.
- Eseguire movimenti lunghi e fluidi per ottenere un taglio uniforme.
- Lavare la lama dopo ogni utilizzo con acqua e sapone per rimuovere i residui.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone. Non utilizzare la lavastoviglie.
- Asciugare con un panno morbido immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la corrosione.
- Affilare la lama regolarmente utilizzando una pietra per affilare o un affilatore specifico per coltelli.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta correttamente, verificare se la lama è affilata o se ci sono ostacoli durante il taglio.
- In caso di ruggine sulla lama, utilizzare una pasta di bicarbonato di sodio e acqua per rimuoverla delicatamente.

8. Smaltimento

- Il prodotto e il suo imballaggio devono essere smaltiti in conformità alle normative locali sui rifiuti.
- Non smaltire il coltello nel contenitore dei rifiuti non riciclabili.

9. Contatti

Per assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania