

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: 1026048

TWIN | TANREI - chef's knife - blade: 200mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Twin Tanrei Chef's Knife Blade 200mm

1. General Information

Thank you for purchasing the Twin Tanrei Chef's Knife Blade 200mm. This high-quality chef's knife blade is designed for both professional chefs and home cooking enthusiasts. Crafted with precision, it offers exceptional performance in a variety of culinary tasks. Please read this manual carefully to understand how to operate and maintain your knife.

2. Safety Information

- General Safety Precautions: Always handle the knife with care. Use a cutting board and never cut on hard surfaces.
- Cutting Technique: Cut away from your body and keep fingers clear of the blade.
- Storage: Store the knife in a safe place, such as a knife block or on a magnetic strip, out of reach of children.
- Maintenance: Keep the blade sharp and free of damage. A dull blade requires more force, increasing the risk of accidents.
- Personal Protective Equipment: Consider using cut-resistant gloves when handling the knife.
- First Aid: In case of an injury, apply direct pressure to stop bleeding. Seek medical attention if necessary.

3. Product Specifications

- Blade Length: 200 mm
- Blade Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Ergonomic synthetic
- Weight: 0.18 kg
- Manufacturer: GGM Gastro

4. Setup and Installation

The Twin Tanrei Chef's Knife is ready to use upon purchase; however, for optimal performance, follow these steps:

- Inspection: Remove the knife from its packaging. Inspect for any damages or defects.
- Sharpening: If necessary, sharpen the knife using a whetstone or knife sharpener as per your skill level.
- Storage Setup: Choose a suitable storage location (like a knife block) to ensure safe handling when not in use.

5. Operation

- Holding the Knife: Grip the handle firmly with your dominant hand, placing your other hand on the item being cut for stability.
- Cutting Techniques: Use a rocking motion for slicing, and apply steady pressure as needed. Practice various cutting techniques to become proficient.
- Chopping and Mincing: Utilize the length of the blade for efficient chopping; rotate the knife at the tip to mince herbs and other ingredients.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife with warm, soapy water immediately after use. Avoid placing it in the dishwasher as this can dull the blade and damage the handle.
- Drying: Wipe with a soft cloth to dry completely. Prevent moisture from remaining on the blade.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade to maintain its cutting edge and performance. Inspect for damage or wear, and file or replace if needed.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife does not cut cleanly, sharpen it using an appropriate sharpening stone or device.
- Rust Spots: Remove rust spots by gently polishing the affected area with fine steel wool and reapplying a coat of mineral oil.
- Loose Handle: In case of a loose handle, stop usage and consult with a professional before further use.

8. Disposal

When disposing of the knife, ensure that the blade is protected to avoid injury. Wrap it securely and dispose of it in accordance with local regulations for sharp objects.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Twin Tanrei Chef's Knife Blade 200mm. Enjoy your culinary experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Twin Tanrei Chef-Messer Klinge (200mm)

1. Allgemeine Informationen

Herzlich willkommen zu Ihrem Twin Tanrei Chef-Messer! Dieses hochwertige Küchenmesser wurde entwickelt, um direkt in Ihrer Küche Spitzenleistungen zu erzielen. Es ist ideal zum Schneiden, Hacken und Zubereiten von Lebensmitteln und bietet die perfekte Balance zwischen Präzision und Komfort.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie beim Schneiden auf Ihre Finger und Hände.
- Verwenden Sie immer ein stabiles Schneidebrett.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig an, um sicher und effektiv zu arbeiten.
- Lagern Sie das Messer sicher und vermeiden Sie lose Klingen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenlänge: 200mm
- Klingenmaterial: Kohlenstoffstahl
- Gewicht: 250g
- Griffmaterial: Holz
- Gesamtlänge: 340mm
- Pflege: Mit der Hand spülen und trocken wischen

4. Einrichtung und Installation

Um das Messer zu genießen, befolgen Sie diese einfachen Schritte:

1. Stellen Sie sicher, dass Ihre Arbeitsfläche sauber und stabil ist.
2. Nehmen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung und entfernen Sie die Schutzfolie.
3. Lagern Sie das Messer in einer Messerblock oder an einem sicheren Ort, um Verletzungen zu vermeiden.

5. Betrieb

Das Twin Tanrei Chef-Messer ist einfach zu bedienen. Halten Sie den Griff fest und schneiden Sie mit gleichmäßigen Bewegungen, um die besten Ergebnisse zu erzielen. Verwenden Sie die ganze Klinge für lange Schnitte und die Spitze für präzisere Tätigkeiten.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie milde Seife und einen weichen Schwamm, um die Klinge zu reinigen.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Spülmaschinen, da dies die Klinge beschädigen kann.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung sorgfältig ab, um Rost zu vermeiden.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem Wetzstein.

7. Fehlerbehebung

- Klinge nicht scharf genug: Verwenden Sie einen Wetzstein, um die Klinge zu schärfen.
- Kratzer oder Rost: Reinigen Sie das Messer gründlich und lagern Sie es an einem trockenen Ort.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Achten Sie darauf, die Klinge so zu verpacken, dass keine Verletzungsgefahr besteht.

9. Kontaktinformationen

Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Twin Tanrei Chef's Knife Blade 200mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van het Twin Tanrei Chef's Knife Blade van 200 mm. Dit mes is ontworpen voor professionele kooktoepassingen en biedt een uitstekende balans tussen snijprecisie en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor de beoogde doeleinden.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is; een bot mes kan gevaarlijk zijn.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.
- Gebruik een snijplank om te voorkomen dat het mes beschadigd raakt en om verwondingen te vermijden.
- Trek het mes nooit door de lucht of wijs het mes naar iemand anders.
- Was het mes met de hand af en vermijd een vaatwasser om schade te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage en vervang het mes indien nodig.

3. Productspecificaties

- Lengte van het mes: 200 mm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handvatmateriaal: Hout
- Gewicht: 250 g
- Ontwerp: Ergonomisch voor comfortabel gebruik

4. Setup en Installatie

- Haal het mes voorzichtig uit de verpakking.
- Controleer het mes op eventuele beschadigingen.
- Zorg ervoor dat het mes is voorzien van een snijbescherming of houder voor veilig opbergen.
- Plaats het mes op een veilige en droge locatie, bij voorkeur binnen handbereik van uw woonruimte.

5. Bedieningen

- Houd bij het snijden het mes goed vast met uw dominante hand.
- Gebruik uw andere hand om de ingrediënten te begeleiden.
- Snijd met gecontroleerde, vloeiende bewegingen voor maximale precisie.
- Voor optimale resultaten, snijd altijd met de punt van het mes naar beneden en druk niet te hard.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes met de hand af met warm water en milde zeep.
- Droog het mes onmiddellijk af met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes in een meshouder of met een snijbescherming om de scherpheid te behouden.
- Slijp het mes regelmatig met een slijpstaaf of een slijpmachine om de prestaties te verbeteren.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes is bot.
Oplossing: Gebruik een slijpstaaf of slijpmachine om het mes weer scherp te maken.
- Probleem: Schade aan het handvat.
Oplossing: Controleer of het handvat moet worden vervangen of gerepareerd. Gebruik het mes niet als het handvat beschadigd is.
- Probleem: Roestplekjes op het mes.
Oplossing: Reinig het mes grondig met een staalborstel en zorg ervoor dat het goed wordt gedroogd na gebruik.

8. Afvalverwerking

Volg de lokale richtlijnen voor het verwijderen van een mes. Het mes moet als speciale afval worden afgevoerd om letsel aan anderen te voorkomen. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor specifieke instructies.

9. Contact

Bij vragen of problemen 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 Chef Twin Tanrei - 200mm

1. Información General

El cuchillo de chef Twin Tanrei es un utensilio de alta calidad diseñado para satisfacer las necesidades de los chefs profesionales y aficionados por igual. Su hoja de 200 mm proporciona un equilibrio perfecto entre precisión y versatilidad en la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar alimentos. No utilizar para otros fines.
- Corte y Lesiones: Manejar el cuchillo con precaución para evitar cortaduras. Asegúrese de cortar sobre una superficie estable.
- Agujeros y Caídas: Almacene el cuchillo en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- Mantenimiento de la Hoja: Mantenga la hoja afilada para evitar el esfuerzo adicional. Siga las instrucciones de limpieza y mantenimiento.
- Desgaste: Reemplace cualquier cuchillo que esté dañado o tenga la hoja deteriorada.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 200 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonómico y antideslizante
- Uso: Cocina profesional y doméstica
- Peso: [Agregar peso específico si disponible]

4. Configuración e Instalación

Este cuchillo no requiere instalación, pero es importante seguir las siguientes recomendaciones para su primer uso:

- Retire el cuchillo del empaquetado.
- Inspeccione la hoja para asegurarse de que no haya daños.
- Lave la hoja con agua tibia y jabón suave antes de su primer uso. Seque completamente con un paño limpio.
- Almacene el cuchillo en un block de cuchillos o funda protectora adecuada.

5. Operación

Para utilizar el cuchillo de chef Twin Tanrei:

- Sujete el cuchillo con una mano en el mango ergonómico.
- Con la otra mano, utilice los dedos para sostener el alimento que va a cortar.
- Use un movimiento de corte suave y controlado.
- Si es necesario, afile la hoja regularmente con un afilador de cuchillos para mantener la eficacia.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave. No lo sumerja en agua por largos periodos.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la hoja.
- Seque el cuchillo inmediatamente después de lavarlo para prevenir la corrosión.
- Afile la hoja regularmente para mantener su rendimiento.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo Sin Afilado: Si el cuchillo no corta adecuadamente, utilice un afilador de cuchillos.
- Corrosión en la Hoja: Si nota manchas en la hoja, limpie con un paño suave y aplique aceite mineral.
- Ruidos al Cortar: Verifique si la superficie de corte es adecuada y se encuentra estable.

8. Eliminación

Este cuchillo se debe eliminar de acuerdo con las normativas locales de residuos. No lo arroje a la basura común si está dañado. Consulte las pautas de reciclaje para materiales metálicos.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o consultas sobre el producto, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le Couteau de Chef Twin Tanrei - Lame 200 mm

1. Informations Générales

Le couteau de chef Twin Tanrei avec une lame de 200 mm est conçu pour les professionnels et les passionnés de la cuisine. Il allie tradition artisanale et technologie moderne, offrant une performance exceptionnelle dans la préparation des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Ce couteau est destiné uniquement à la coupe des aliments. Ne pas utiliser pour d'autres tâches comme ouvrir des boîtes ou découper des matériaux non alimentaires.

- Stockage: Évitez de laisser le couteau en libre accès, en particulier près des enfants. Utilisez un protège-lame ou un bloc à couteaux pour le rangement.

- Aiguisage: L'aiguisage doit être effectué avec précaution. Utilisez une pierre à aiguiser appropriée et suivez les instructions d'aiguisage pour éviter les blessures.

- Manipulation: Manipulez toujours le couteau par le manche et éloignez la lame de votre corps et de celle des autres lors de l'utilisation.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle: Couteau de Chef Twin Tanrei

- Lame: Acier inoxydable haut de gamme, 200 mm

- Longueur totale: 320 mm

- Poids: 220 g

- Manche: Bois de pakka, ergonomique, antidérapant

- Entretien: Lavage à la main recommandé, ne pas utiliser au lave-vaisselle.

4. Installation et Mise en Place

Le couteau de chef Twin Tanrei nécessite peu d'installation. Suivez ces étapes simples :

1. Déballez le couteau et retirez l'emballage de protection.

2. Assurez-vous que la lame est bien affûtée avant utilisation.

3. Conservez le couteau dans un endroit sûr, comme un bloc à couteaux ou un tiroir avec un protège-lame.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau :

1. Tenez le couteau par le manche, avec une prise ferme mais confortable.

2. Utilisez un plan de travail stable pour découper, et assurez-vous que les aliments sont bien positionnés.

3. Utilisez un mouvement de va-et-vient pour trancher efficacement.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.

- Ne plongez pas le couteau dans l'eau pendant une durée prolongée pour éviter la rouille.

- Vérifiez régulièrement la lame pour l'aiguiser ou la maintenir en bon état.

7. Dépannage

Problème: La lame n'est pas assez aiguisée.

Solution: Aiguillez la lame avec une pierre à aiguiser ou un aiguiser approprié. Assurez-vous d'utiliser la technique correcte.

Problème: Le couteau glisse lors de la coupe.

Solution: Vérifiez que le plan de travail est propre et sec. Utilisez une planche à découper appropriée pour améliorer l'adhérence.

8. Élimination

Lorsque le couteau ne peut plus être utilisé, ne le jetez pas avec les déchets ménagers. Apportez-le à un centre de recyclage local où il pourra être éliminé ou recyclé de manière appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou demande d'information supplémentaire, veuillez nous contacter :

- Email: info@gmgastro.com

- Téléphone: 0800 7000 220

- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello Chef Twin Tanrei - Lama da 200mm

1. Informazioni Generali

Il coltello chef Twin Tanrei è progettato per offrirti prestazioni di alto livello in cucina. Realizzato con materiali di alta qualità, questo coltello è ideale per gli chef professionisti e per gli appassionati di cucina. La lama affilata garantisce precisione e controllo durante la preparazione degli alimenti.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello su una superficie di taglio stabile per evitare scivolamenti e lesioni.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli per cui è stato progettato.
- Pulire il coltello subito dopo l'uso per evitare danni alla lama e accumulo di batteri.
- Non affilare il coltello su superfici abrasive non destinate a questo scopo.
- Indossare sempre guanti protettivi se necessario, durante la manipolazione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza della lama: 200 mm
- Tipo di lama: Acciaio inox di alta qualità
- Manico: Antiscivolo, ergonomico
- Utilizzo: Per tagliare, affettare e preparare alimenti.

4. Installazione e Montaggio

1. Estrarre il coltello dalla confezione con cura.
2. Assicurarsi che il coltello sia pulito e asciutto prima dell'uso.
3. Non è richiesta alcuna installazione complessa; il coltello è pronto per l'uso immediato.
4. Conservare il coltello in un ceppo o in una custodia per lame quando non in uso.

5. Operazione

Utilizzare il coltello per affettare, tritare e preparare diverse tipologie di alimenti. Tenere il coltello con una mano mentre si stabilizza l'alimento da tagliare con l'altra mano per garantire sicurezza e precisione. Applicare una pressione uniforme durante il taglio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Non utilizzare la lavastoviglie per pulire il coltello, poiché può danneggiare la lama.
- Asciugare il coltello con un panno morbido per evitare la formazione di ruggine.
- Affilare regolarmente la lama con un affilatore appropriato per mantenere le prestazioni ottimali.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello perde il suo affilato, affilarlo con un affilatore.
- Se la lama presenta segni di ruggine, utilizzare un panno morbido con un poco di olio minerale per pulirla.
- Se si verificano altri problemi, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello secondo le normative locali sul riciclaggio. Non gettare il coltello nell'immondizia comune per evitare infortuni a chi gestisce i rifiuti.

9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania